Denrées alimentaires incluant une démarche qualité:











*Menu conseil **GEMRCN** et salade bar à volonté!!









	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
Entrée	Salade bar	- DIA DE LOS		Salade bar	Salade bar
	Mâche, maïs, et noisettes	MUERTOS		Betteraves et maïs	Choux blanc et rouge, mozarella
	Salade piémontaise made in Marracq	Guacamole mejicano y sus tortillas	Œuf dur sauce cocktail	Toast de fromage de chèvre et laitue (Tartare de concombre aux herbes
	Potage de nos cuisines	Filt malion.	****	Mixé de légumes	Velouté de butternut et légumineuses
Plat principal	Cordon bleu au four	"Mole" de cochonillo salsa au chocolat	Bolognaise de nos cuisines ? "chiche !!"	Rôti de bœuf "Herriko Haragia"	Pizza proscuitto (jambon)
		ou		Herriko	Fait maisse OU
	Filet de colin à l'espagnole	"Mole" de pollo Poulet sauce au chocolat	Coquillettes "Euskal Pastak" au beurre	Merlu au beurre blanc	Pizza funghi (champignon)
	Romanesco et haricots en persillade	Arroz con frigoles	Carottes, oignons, ail	Pommes de terre vapeur	Tomate/fromage/jambon /champignons
	****	Riz, oignons, tomates, haricots rouges*	Fromage râpé	Oignons et carottes confites	Salade verte vinaigrette
Dessert	Compote à la poire bio "Localpote"	Fruit et tranche de fromage	Assiette de AB	Fromage et fruit de saison	Fruit de saison et biscuit
	Petit suisse nature sucré	Torta de cielo	Fromage de brebis, vache bio et Idoki	Crème au chocolat ou vanille	Assortiment de yaourts "Gaec Bidartia"
	Fruit de saison et fromage	et sa crème vanille	Compote de fraise bio "Localpote"	Tranche de fromage et biscuit	Compote de pomme "Localpote"

Toute l'équipe du service restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

<u>Le principal :</u>

B. Faucheux



La gestionnaire:





Notre volonté, servir à nos consommateurs une alimentation savoureuse, qualitative, saine, équilibrée et durable.

Une cuisine faîte maison à base de produits bruts, frais et favoriser un approvisionnement au plus proche de notre établissement

Les plats sont préparés et servis par notre équipe de restauration professionnelle et passionnée.

Toutes les vinaigrettes sont faites au sein de notre établissement.