Collège Marracq BAYONNE

Denrées alimentaires incluant une démarche qualité:

	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Entrée	Salade bar Feuille de chêne et asperges	Salade bar Salade vinaigrette		Salade bar Mesclun, betteraves, maïs	Salade bar Laitue, dés de fromage et croutons
	Avocat et sauce blanche persillée Potage du jour	Terrine campagnarde, cornichon Soupe et vermicelle	Dés de fromage en salade *****	Salade de cruditées sauce au miel Velouté de légumes	Œuf dur mayonnaise Bouillon de vermicelle
Plat principal	Tomates farcies aux légumes *ou* Boulettes végétariennes	Paleron de bœuf à la tomate *ou* Filet de poisson au citron vert	Brochette de dinde de nos cuisines *ou* Crevettes en persillade	Croque Monsieur "Etxekoa" *ou* Croque Madame	Filet de poisson pizzaïolo *ou* Rôti de porc à la diable
	Semoule au beurre Piperade, ail, oignons, poivrons	Coquillettes à l'ail Epinards à la crème	Lentilles à la paysanne Carottes, oignons, poireaux	Haricots verts en persillade Beurre, ail et persil	Pommes de terre vapeur Brocolis en persillade
Dessert	Fruit de saison Crème au chocolat Fromage de brebis et confiture	Fromage tranché Cône de glace vanille chocolat Fruit de saison	Compote à la fraise Yaourt nature sucré Salade de fruits cuits	Pêche au sirop Fromage blanc à la fraise Fruit de saison et fromage	Fruit de saison et fromage Tourtière aux pommes à la landaise Compote de fruits

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

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le principal :

B. Faucheux

FAIT MAISON

La gestionnaire :

S. Bougues

PYRENEES ATLANTIQUES LE DEPARTEMENT

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.