

MENUS AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 Salade Maïs et tomate   Spaghettis carbonara Lardon, crème, parmesan  Compote local Pote	31 Betteraves et tomate en vinaigrette Rôti de Porc IGP Purée de pomme de terre  Yaourt vanille IDARTIA	1  Tomate et salade verte Quiche lorraine Lardon, œuf, gruyère  Pâtisserie maison	2  Carottes râpées Piperade basquaise Oeuf, poivron, tomate Riz IGP  Fruit de saison	3 chorizo et cornichon Falafel  Semoule au beurre  Fromage blanc Bastidarra
6	7 Tomate vinaigrette Palet végé  Riz blanc Yaourt aux fruits	8 Pique nique 	9  Carotte râpée brandade de morue  Batavia  Tarte aux pommes	10 Saucisson Ferme les Acacias Émincé de dinde  Haricots verts  Banane
13  Carottes râpées Saucisses Ferme des Acacias  Lentilles braisées  Compote Local Pote	14 Salade parisienne  Gnocchis Pâtes et épinards  Fruits de saison	15 Pique nique 	16 Feuilleté fromage  Hamburger Potatoes  Yaourt Vanille Idartia	17  Tartine fromagère Quiche lorraine  Salade Moelleux chocolat
20  Concombre vinaigrette Poulet rôti Label rouge "Aldabia" Pomme de terre rôties  Yaourt sucré "Idartiaé"	21  Oeuf mayonnaise Pizza 4 Fromages Salade verte, Tomates et croutons  Fruit de saison	22  Carottes râpées Pomme dauphine  (chorizo, poivron, gruyère)  Riz pilaf IGP Pâtisserie maison 	23 Tomate Mozzarella Lasagnes maison  "Boeuf, tomates, carottes"  Batavia  Compote Local Pomme	24 Rosette et beurre Merlu rôti au four Crème aux poivrons  Pâte "euskal Pastak" Tranche de Brebis AOC

Notes



Fait maison



Repas végétarien



Produits locaux



Produits bio

NOTES

PARFUM COMPOTE LOCAL POTE :
POMME, POMME POIRE, POMME
BANANE, POMME PÊCHE

POISSON SELON ARRIVAGE : NOUS
FAVORISONS LE PRODUIT FRAIS
SELON L'ARRIVAGE OU LA QUALITÉ DU
PRODUIT

Ces menus sont
susceptibles de
changement en
fonction des cours et
arrivages.



COMMUNE
D'URT

