



Menus du 18 avril 2022 au 24 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18 avril 2022	19 avril 2022	20 avril 2022	21 avril 2022	22 avril 2022

Déjeuner					
Entrée		BETTERAVES EN SALADE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE PARISIENNE	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat		SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF)	FILET DE POULET "Bleu Blanc Coeur" (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	AXOA DE BŒUF (Maison Massonde, Souraide)	POISSON PANÉ "Label MSC" ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement		LENTILLES BIO	DUO DE CAROTTES	RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS
Laitage		FROMAGE	YAOURT SUCRÉ BIO		FLAN AU CAMEL
Dessert		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON HVE	

Production locale :
 - animaux élevés ET transformés au Pays Basque
 - fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio : 

Volaille française : 

VBF : 

Porc français : 

Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

Allergènes

18 avril 2022

Déjeuner

19 avril 2022

Déjeuner

BETTERAVES EN SALADE

Moutarde, Sulfites

LENTILLES BIO

Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

FROMAGE

Lait

20 avril 2022

Déjeuner

CRÊPE AU FROMAGE

Gluten, Lait, Œuf

YAOURT SUCRÉ BIO

Lait

21 avril 2022

Déjeuner

SALADE PARISIENNE

Lait, Moutarde, Sulfites

AXOA DE BŒUF (Maison Massonde, Souraide)

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES

Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

22 avril 2022

Déjeuner

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gluten, Lait, Soja, Œuf

POISSON PANÉ "Label MSC" ET QUARTIER DE CITRON

Crustacés, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sésame, Œuf

FLAN AU CAMEL

Lait

Production locale :

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.

23 avril 2022

Déjeuner

24 avril 2022

Déjeuner

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBF :



Porc français :



Toutes nos viandes bovines sont d'origine locale, France ou UE . Pour information, les plats livrés peuvent contenir les allergènes suivants , à l'état de traces ou non : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, arachides et mollusques.