




Menus du 29 août 2022 au 4 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29 août 2022	30 août 2022	31 août 2022	1 septembre 2022	2 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	TOMATES BIO EN SALADE 	MELON JAUNE	JAMBON BLANC
Plat	LOMO (Maison Massonde, Souraide) 	STEAK HACHÉ DE VEAU	WINGS DE POULET	LASAGNES MAISON	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	SEMOULE-RATATOUILLE	CAROTTES VICHY BIO 	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	GRATIN DE LÉGUMES BIO 
Dessert	FLAN AU CAMEL	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	YAOURT SUCRÉ BIO 	FRUIT DE SAISON


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.