











Menus du 5 septembre 2022 au 11 septembre 2022


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5 septembre 2022	6 septembre 2022	7 septembre 2022	8 septembre 2022	9 septembre 2022

Déjeuner					
Entrée	CAROTTES RÂPÉES BIO 	SALADE PIEMONTAISE	SALADE PARISIENNE	TOMATES MOZZARELLA	PASTEQUE
Plat	EMINCE DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	PAUPIETTE DE VEAU	BOULETTES D'AGNEAU	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS (SARL Manex, Garazi) 	MERLU AUX PIMIENTOS (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) 
Accompagnement	RIZ CRÉOLE	CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL 	PETITS POIS BIO 	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	MACARONIS BIO 
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	GLACE
Dessert					TARTE AUX POMMES


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.

Menus du 12 septembre 2022 au 18 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12 septembre 2022	13 septembre 2022	14 septembre 2022	15 septembre 2022	16 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	TABOULÉ	PASTEQUE	SALADE NIÇOISE	MELON JAUNE
Plat	WINGS DE POULET	PETIT SALÉ (Maison Massonde, Souraide) 	AXOA DE VEAU Herriko (COOP Axuria, Chéraute) 	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE 	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	CAROTTES BIO SAUTÉES 	RIZ BIO CRÉOLE 		GRATIN DE LÉGUMES BIO 
Dessert	FRUIT DE SAISON HVE	FLAN AU CAMEL	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT


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.

Menus du 19 septembre 2022 au 25 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19 septembre 2022	20 septembre 2022	21 septembre 2022	22 septembre 2022	23 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES BIO 	SALADE DU PÊCHEUR	TOMATES BIO EN SALADE	PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse) 	SAUCISSON
Plat	BOULETTES D'AGNEAU	CORDON BLEU DE DINDE (Volaille Française)	OMELETTE AU FROMAGE	LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS 	MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) 
Accompagnement	BLÉ BIO AUX POIVRONS	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS 	PENNE SAUCE TOMATE	PURÉE DE POTIRON	RIZ BIO CRÉOLE 
Laitage					FROMAGE DE VACHE (Maison AGOUR / AGOUR Etxea, Helette) 
Dessert	VELOUTÉ FRUUX	FRUIT DE SAISON HVE	CRÈME DESSERT VANILLE	GAUFRE	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.