



Menus du 31 octobre 2022 au 6 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31 octobre 2022	1 novembre 2022	2 novembre 2022	3 novembre 2022	4 novembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"		PIZZA	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS		CHIPOLATAS	RÔTI DE DINDE	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	RIZ BIO CRÉOLE		CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL	TRIO DE LÉGUMES	PENNE BIO AU FROMAGE
Dessert	FLAN AU CAMEL		FRUIT DE SAISON	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.

Allergènes

LUNDI 31 octobre 2022

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	Moutarde, Sulfites
PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Poisson, Soja
RIZ BIO CRÉOLE	Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf
FLAN AU CAMEL	Lait

MARDI 1 novembre 2022

Déjeuner

MERCREDI 2 novembre 2022

Déjeuner

PIZZA	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œuf
CHIPOLATAS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL	Lait
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

JEUDI 3 novembre 2022

Déjeuner

SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	Moutarde, Sulfites, Œuf
RÔTI DE DINDE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
TRIO DE LÉGUMES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
GAUFRE	Gluten, Lait, Soja, Œuf

VENDREDI 4 novembre 2022

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
--	--

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.

FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)

Gluten, Moutarde, Poisson

PENNE BIO AU FROMAGE

Gluten, Lait

FRUIT DE SAISON

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

SAMEDI 5 novembre 2022


Déjeuner

DIMANCHE 6 novembre 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.