




Menus du 3 octobre 2022 au 9 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 octobre 2022	4 octobre 2022	5 octobre 2022	6 octobre 2022	7 octobre 2022

Déjeuner					
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SALADE PIEMONTAISE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	TOMATES MOZZARELLA
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	BOULETTES D'AGNEAU	NUGGETS DE POULET	RÔTI DE DINDE	MERLU AUX PIMENTOS (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) 
Accompagnement	PETITS POIS BIO 	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	POMMES SAUTÉES BIO 	PURÉE DE POTIRON	RIZ BIO CRÉOLE
Laitage		FROMAGE			
Dessert	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO 	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.