Menus du 3 octobre 2022 au 9 octobre 2022

	LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 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 PIMIENTOS (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 CARAMEL	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 allèrgènes 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 10 octobre 2022 au 16 octobre 2022

	LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO SAUCE SOJA	TABOULÉ	COLESLAW	PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	SALADE PARISIENNE
Plat	BOEUF AIGRE DOUCE Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE PIMIENTOS	TOMATE FARCIE	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS	BROCOLIS PERSILLÉS	BLÉ	CAROTTES VICHY	COQUILLETTES BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) AU FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT PUR VACHE BIO SUCRÉ (Laiterie artisanale BASKALIA, Espelette)	COMPOTE DE POMMES BIO	DONUTS ARC-EN-CIEL	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 allèrgènes 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 17 octobre 2022 au 23 octobre 2022

	LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SALADE DE TORTIS	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	JAMBON BLANC
Plat	ESCALOPE DE PORC VPF (Maison Massonde, Souraide)	STEAK HACHÉ DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	VIENNOISE DE DINDE (Volaille Française)	MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	LENTILLES BIO	GRATIN DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	RIZ BIO PILAF
Laitage					FROMAGE
Dessert	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON HVE	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos	FLAN PÂTISSIER	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 allèrgènes 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.