

Menus du 23 janvier 2023 au 29 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23 janvier 2023	24 janvier 2023	25 janvier 2023	26 janvier 2023	27 janvier 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO SAUCE SOJA 	SALADE DE TORTIS	PIZZA AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO 	MOUSSE DE FOIE DE PORC (VPF)
Plat	SAUTÉ DE PORC (SARL Manex, Garazi) AU CAMEL 	AIGUILLETES DE POULET SAUCE PIMIENTOS	CHIPOLATAS VPF (Maison Massonde, Souraide) 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO) 	MERLU SAUCE TOMATE (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) 
Accompagnement	RIZ BIO CANTONAIS 	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES BIO 		GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)
Dessert	GÂTEAU CHINOIS	COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT BIO SUCRÉ (GAEC BLOK, Gamarthe) 

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 30 janvier 2023 au 5 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30 janvier 2023	31 janvier 2023	1 février 2023	2 février 2023	3 février 2023

Déjeuner					
Entrée	SALADE PARISIENNE	JAMBON BLANC	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse) 	OEUFS DURS
Plat	AXOA DE VEAU Herriko (COOP Axuria, Chéraute) 	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	BLÉ BIO AUX POIVRONS 	CAROTTES BIO SAUTÉES 	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO 	PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) 
Dessert	PETITS SUISSES	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE AU CITRON "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus) 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	KIWI (Earl Etxeberriko Borda, Biriadou)	CRÊPE 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.