











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 PIMENTOS	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 BIOK, 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.