










Menus du 6 février 2023 au 12 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6 février 2023	7 février 2023	8 février 2023	9 février 2023	10 février 2023

Déjeuner					
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SOUPE DE LÉGUMES BIO 	CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide) 
Plat	POULET RÔTI AU JUS D'AIL (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	COQUILLETES BIO À LA  BOLOGNAISE VÉGÉTALE BIO	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	RIZ BIO BASQUAISE 	HARICOTS VERTS BIO AUX  CHAMPIGNONS	SALADE VERTE		PURÉE DE POTIRON
Dessert	FRUIT DE SAISON HVE	MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT ARTISANAL SUCRÉ "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos) 


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.