

## 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	<b>BETTERAVES BIO EN SALADE</b> 	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	<b>SOUPE DE LÉGUMES BIO</b> 	CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide) 
Plat	POULET RÔTI AU JUS D'AIL (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	<b>COQUILLETTES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE BIO</b> 	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	<b>RIZ BIO BASQUAISE</b> 	<b>HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS</b> 	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.

# Menus du 13 février 2023 au 19 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13 février 2023	14 février 2023	15 février 2023	16 février 2023	17 février 2023

Déjeuner					
Entrée	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE	SURIMI MAYONNAISE	<b>SOUPE DE LÉGUMES BIO</b> 	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU	CHIPOLATAS	RÔTI DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE
Accompagnement	SALADE VERTE	POÊLÉE WOK	<b>LENTILLES BIO</b> 	<b>CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL</b> 	PENNE BIO
Dessert	<b>FROMAGE BLANC BIO</b> 	FRUIT DE SAISON HVE	FLAN AU CAMEL	GAUFRE	<b>COMPOTE DE POMMES BIO</b> 

**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.