














# Menus du 20 février 2023 au 26 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20 février 2023	21 février 2023	22 février 2023	23 février 2023	24 février 2023

Déjeuner					
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE	QUICHE LORRAINE	SOUPE DE LÉGUMES BIO 	OEUFS DURS
Plat	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP (Maison Massonde, Souraide) 	TOMATE FARCIE	AXOA DE VEAU Herriko (COOP Axuria, Chéraute) 	HACHIS PARMENTIER  VÉGÉTARIEN BIO 
Accompagnement	POMMES SAUTÉES "Label HVE"	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	RIZ BIO PILAF 	DUO DE CAROTTES	SALADE VERTE
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos) 	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE POMMES BIO 	ECLAIR AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES


**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.