

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.

Menus du 27 février 2023 au 5 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27 février 2023	28 février 2023	1 mars 2023	2 mars 2023	3 mars 2023

Déjeuner					
Entrée	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse) 	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide) 	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi) 	PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein- Libarrenx) BOLOGNAISE ETXEKOA  	MERLU (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON 
Accompagnement	LENTILLES BIO 	RIZ BIO BASQUAISE 	POÊLÉE WOK		CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL 
Dessert	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES BIO 	DONUTS

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 6 mars 2023 au 12 mars 2023

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

Déjeuner					
Entrée	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SAUCISSON A L'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SOUPE DE LÉGUMES BIO 	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"
Plat	BOULETTES D'AGNEAU	VIENNOISE DE DINDE (Volaille Française)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE BIO 
Accompagnement	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS 	MACARONIS BIO 	SALADE VERTE	
Dessert	YAOURT BIO GOXOA DE LA FERME (Idiartia, Bussunarits) 	BROWNIES	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE DE BREBIS AOP (Fromagerie Azkorria, Musculdy) 

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.