

Menus du 27 mars 2023 au 2 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27 mars 2023	28 mars 2023	29 mars 2023	30 mars 2023	31 mars 2023

Déjeuner					
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES BIO	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	CONCHIGLIE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) 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 AOP	CHOCO TRÉSOR	CRÈME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	COMPOTE DE POMMES BIO

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.