












# Menus du 13 mars 2023 au 19 mars 2023

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

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	TABOULÉ (semoule BIO) 	PIZZA AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide) 	CHIPOLATAS VPF (Maison Massonde, Souraide) 	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO) 	FILET DE TRUITE (Label Agri confiance) (Groupe Aqualande, Roquefort) AUX PIMIENTOS
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES BIO 		RIZ BIO CRÉOLE 
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	YAOURT BIO SUCRÉ (GAEC BOK, Gamarthe) 


**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.