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 BIOK, Gamarthe)		

Production locale:

- animaux élevés ET transformés au Pays Basque











Porc français :

