









## Menus du 3 avril 2023 au 9 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 avril 2023	4 avril 2023	5 avril 2023	6 avril 2023	7 avril 2023

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	MACÉDOINE DE LÉGUMES	FRIAND AU FROMAGE	<b>SOUPE DE LÉGUMES BIO</b> 	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide) 	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE DINDE	<b>PAËLLA (Riz BIO)</b> 	MERLU (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON 
Accompagnement	<b>LENTILLES BIO</b> 	<b>SEMOULE BIO-RATATOUILLE</b> 	PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)		<b>CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL</b> 
Dessert	CHOCOLAT LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS À LA VANILLE	<b>FROMAGE BLANC BIO</b> 	CHOU AU CHOCOLAT DE PÂQUES

**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.