









23/05/22	23/05/23	23/05/24	23/05/25	23/05/26
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 21

« HVE » PASTANARRE BIRRINDUAK	« STRASBOURGEOISE » GISAKO ENSALADA (« HVE » LUR SAGAR)	MELOINA HORIA	ENTSALADA ARTO, GASNA TA KRUTONA	UR MELOINA
XAHALKI XERRA XEHATUA	BILDOTXKI PIKORRAK	OILASKO BULARKIA OGIZTATUA	KUZKUZA (SEMOLA BIO) 	LEGATZA TOMATE SALTSAN (Zuzen Arrainak) 
LUR SAGAR GOXO PUREA	LEKAK BIO 	BARAZKIAK		BIO CONCHIGLI PASTAK (Euskal Pastak)  
ZITROINEZKO IAURTA « HVE » (Ximun eta Xabi) 	GASNA SASOINEKO FRUITUA	KARAMELU FLANA	BIO SASOINEKO FRUITUA 	HUR ETA TXOKOLATEZKO KRUXPETA

23/05/29	23/05/30	23/05/31	23/06/01	23/06/02
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 22

	BIO ARBI GORRI ENSALADA 	« NICOISE » ENSALADA	MOZZARELLA TA TOMATEA	MELOINA HORIA
	OILASKO « AIGUILLETTE »	BIO KOKIET PASTAK KARBONARA GISAN 	XERRIKI ERREKIA (Manex) 	HACHIS PARMENTIER BEGETARIANO BIO 
	BROKOLI BIO 		BIO PASTANARREAK VICHY GISAN 	ENSALADA
	IAURTA BIO (Baskalia)  	« HVE » SASOINEKO FRUITUA	DONUTS	BIO SASOINEKO FRUITUA 

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 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.