

## Menus du 14 août 2023 au 20 août 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14 août 2023	15 août 2023	16 août 2023	17 août 2023	18 août 2023

Déjeuner					
Entrée	SALADE DU PÊCHEUR (Pommes de terre "HVE")		TOMATES EN SALADE	PASTEQUE BIO 	JAMBON BLANC
Plat	POITRINE DE VEAU FARCIE		COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO) 	CORDON BLEU DE DINDE	BRANDADE DE POISSON
Accompagnement	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS 			TRIO DE LÉGUMES	SALADE VERTE
Dessert	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT VANILLE	BROWNIES	FRUIT DE SAISON

**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.