

Menus du 4 septembre 2023 au 10 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 septembre 2023	5 septembre 2023	6 septembre 2023	7 septembre 2023	8 septembre 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE 	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	TOMATES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES BIO 	PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)  
Plat	LASAGNES MAISON	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide) 	STEAK FROMAGER	PENNE BIO AU COLIN ET AUX FRUITS DE MER 
Accompagnement	SALADE VERTE	CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL 	PETITS POIS BIO 	HARICOTS VERTS "Label CE2" À L'AIL	
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos) 	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	GLACE OU BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTES	COMPOTE DE POMMES

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLE) : Quiche lorraine

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson

DESSERT DU JEUDI 7 SEPTEMBRE : Glace OU Beignet chocolat-noisettes (selon les ECOLES : avec ou sans congélateur)

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.

Menus du 11 septembre 2023 au 17 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11 septembre 2023	12 septembre 2023	13 septembre 2023	14 septembre 2023	15 septembre 2023

	Déjeuner				
Entrée	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	TABOULÉ	PASTEQUE	SALADE NIÇOISE	MELON JAUNE
Plat	EMINCE DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	CROQ LEGUMES	STEAK HACHÉ DE VEAU	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE 	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	CAROTTES SAUTÉES	RIZ BIO CRÉOLE 		GRATIN DE LÉGUMES BIO 
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BIO GOXOA DE LA FERME (Idiartia, Bussunarits)  	VELOUTÉ FRUITS	FRUIT DE SAISON HVE	ECLAIR AU CHOCOLAT

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLE) : Crêpe au fromage

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf

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.