

Menus du 18 septembre 2023 au 24 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18 septembre 2023	19 septembre 2023	20 septembre 2023	21 septembre 2023	22 septembre 2023

Déjeuner					
Entrée	PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)  	SALADE DU PÊCHEUR (Pommes de terre "HVE")	TOMATES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SAUCISSON
Plat	SEMOULE/POIS CHICHES	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	BOULETTES D'AGNEAU	LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS 	BRANDA DE POISSON
Accompagnement	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS 	PENNE BIO 	TRIO DE LÉGUMES BIO 	SALADE VERTE
Dessert	YAOURT SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi  (Ferme Auzoak, Bunus)	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT VANILLE	BROWNIES	FRUIT DE SAISON BIO 

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLES) : Pizza

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

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.