

## Menus du 25 septembre 2023 au 1 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 septembre 2023	26 septembre 2023	27 septembre 2023	28 septembre 2023	29 septembre 2023

Déjeuner					
Entrée	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	MELON JAUNE	BETTERAVES BIO EN SALADE 	TABOULÉ DES VENDANGES (semoule BIO) 	OEUFS DURS-BRUNOISE DE TOMATES
Plat	SAUTÉ DE PORC (SARL Manex, Garazi) 	POULET RÔTI AU JUS D'AIL (SarI Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide) 	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	CONCHIGLIE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE  
Accompagnement	RIZ BIO de Navarre CRÉOLE 	CHOU-FLEUR BIO AU CURRY 	LENTILLES	CAROTTES AU MIEL	
Laitage				FROMAGE	
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT à boire AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben) 	FROMAGE BLANC	BISCUIT ARTISANAL A LA VIOLETTE (Biscuiterie St Jean, St Pée sur Nivelle) 	FRUIT DE SAISON

### 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 :** 

**VPF :** 

**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.