

23/10/02	23/10/03	23/10/04	23/10/05	23/10/06
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 40				
« HVE » PASTANARRE BIRRINDUAK	« STRASBOURGEOISE » GISAKO ENSALADA (« HVE » LUR SAGAR)	GAZTAREKIN HOSTOKATUA	BARAZKI TTIKIAK ENSALADAN	ENTSALADA ARTO, GASNA TA KRUTONA
XAHALKI XERRA XEHATUA	BILDOTXKI PIKORRAK	OILASKO BULARKIA OGIZTATUA	KUZKUZA (SEMOLA BIO) 	LEGATZA TOMATE SALTSAN (Zuzen Arrainak) 
LUR SAGAR XEHATUAK	BIO LEKAK 	BARAZKIAK		BIO ERRIZA (Nafarroa) 
« VELOUTE FRUIX »	SASOINEKO FRUITUA	KARAMELU FLANA	SASOINEKO FRUITUA	HUR ETA TXOKOLATEZKO KRUXPETA

23/10/09	23/10/10	23/10/11	23/10/12	23/10/13
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 41				
BIO ARBI GORRI ENSALADA 	PATEA	AZA XURI TA PASTANARRE XEHATUAK MAIONESAN	ENSALADA « PARISIENNE » GISAN	ARRAULTZE GOGORRA
IDIKIA GAZI GOXO SALTSAN Herriko (Axuria) 	OILASKO « AIGUILLETTE »	KOKIET PASTAK KARBONARA GISAN (PASTAK BIO) 	GARAZIKO XERRIKI ERREKIA (Manex) 	HACHIS PARMENTIER BEVETARIANO BIO 
« CE2 » GARRIA	BROKOLI BIO 		BIO PASTANARREK VICHY GISAN 	ENSALADA
SASOINEKO FRUITUA	BIO IAURTA AZUKREZTATUA (Baskalia) 	SAGAR KONPOTA	DONUTS	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.