Menus du 22 janvier 2024 au 28 janvier 2024

	LUNDI 22 janvier 2024	MARDI 23 janvier 2024	MERCREDI 24 janvier 2024	JEUDI 25 janvier 2024	VENDREDI 26 janvier 2024
	Déjeuner				
Entrée	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SAUCISSON A L'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	CAROTTES RÂPÉES BIO
Plat	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	VIENNOISE DE DINDE (Volaille Française)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)	BOULETTES D'AGNEAU	COQUILLETTES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
Accompagnement	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	MACARONIS BIO AU FROMAGE	PURÉE DE POTIRON	
Dessert	KIWI BIO D'ORÈGUE (Mathieu VIGNAU)	BROWNIES	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT AROMATISÉ FRAISE AU LAIT DE BREBIS BIO (Bergerie Ondars, Lantabat)	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

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 allèrgènes 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.