Menus du 29 janvier 2024 au 4 février 2024

	LUNDI 29 janvier 2024	MARDI 30 janvier 2024	MERCREDI 31 janvier 2024	JEUDI 1 février 2024	VENDREDI 2 février 2024
	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	TABOULÉ (semoule BIO)	CRÊPE AU FROMAGE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	ESCALOPE DE PORC VPF SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF)	RIZ BIO DE NAVARRE/COURGETTES BIO/MAÏS et CAROTTES	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE PATATES DOUCES	LENTILLES BIO		SEMOULE BIO AUX POIVRONS
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME-BANANE	FRUIT DE SAISON	CRÊPE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ VANILLE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"

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.