Menus du 12 février 2024 au 18 février 2024

	LUNDI 12 février 2024	MARDI 13 février 2024	MERCREDI 14 février 2024	JEUDI 15 février 2024	VENDREDI 16 février 2024
	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE PIEMONTAISE	CAROTTES RÂPÉES BIO	SOUPE DE LÉGUMES BIO	QUICHE LORRAINE
Plat	POULET RÔTI (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	COQUILLETTES BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) FAÇON CARBONARA VEGGIE	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	BLÉ "Label CE2" BASQUAISE	HARICOTS VERTS "Label CE2" PERSILLÉS	SALADE VERTE		PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	DONUTS AU CHOCOLAT	CRÈME DESSERT VANILLE	KIWI BIO D'ORÈGUE (Mathieu VIGNAU)	YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)

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.

Menus du 19 février 2024 au 25 février 2024

	LUNDI 19 février 2024	MARDI 20 février 2024	MERCREDI 21 février 2024	JEUDI 22 février 2024	VENDREDI 23 février 2024
	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	QUICHE LORRAINE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	OEUFS DURS
Plat	TARTIFLETTE	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TOMATE FARCIE	AXOA DE BŒUF (Maison Massonde, Souraide)	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN BIO
Accompagnement	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS "Label CE2" À L'AIL	RIZ BIO PILAF	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	SALADE VERTE
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT	CHOCOLAT LIÉGEOIS

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.