Menus du 26 février 2024 au 3 mars 2024

	LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
	Déjeuner				
Entrée	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	JAMBON BLANC
Plat	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF/IGP) (Maison Massonde, Souraide)	CROUSTILLANT FROMAGER BIO	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	PENNE CARBONARA ETXEKOA	MÉDAILLON DE COLIN AU CITRON
Accompagnement	LENTILLES BIO	RIZ BIO BASQUAISE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		CHOU-FLEUR BIO AU CURRY
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRÉ	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES BIO	DONUTS

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.