Menus du 11 mars 2024 au 17 mars 2024

	LUNDI 11 mars 2024	MARDI 12 mars 2024	MERCREDI 13 mars 2024	JEUDI 14 mars 2024	VENDREDI 15 mars 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	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide)	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE PATATES DOUCES	LENTILLES BIO		RIZ BIO de Navarre CRÉOLE
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME-BANANE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ FRAISE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"	GÂTEAU AU 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.