Menus du 18 mars 2024 au 24 mars 2024

	LUNDI 18 mars 2024	MARDI 19 mars 2024	MERCREDI 20 mars 2024	JEUDI 21 mars 2024	VENDREDI 22 mars 2024
	Déjeuner				
Entrée	OEUFS DURS	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	CORDON BLEU DE DINDE	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	AIGUILLETTES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	CAROTTES BIO SAUTÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE	PENNE AU FROMAGE	RIZ BIO CRÉMEUX
Dessert	CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	BROWNIES 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.