Menus du 1 avril 2024 au 7 avril 2024

	LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
	Déjeuner				
Entrée		BETTERAVES BIO EN SALADE	QUICHE LORRAINE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	OEUFS DURS
Plat		CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TOMATE FARCIE	TARTIFLETTE	HACHIS PARMENTIER BIO MAISON
Accompagnement		HARICOTS PLATS	RIZ BIO PILAF	SALADE VERTE	SALADE VERTE
Dessert		YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AUX PÉPITES DE 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.