Menus du 8 avril 2024 au 14 avril 2024

	LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 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) (Maison Massonde, Souraide)	CROUSTILLANT FROMAGER BIO	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	PENNE CARBONARA ETXEKOA	MERLU (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) 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	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.