



Menus du 4 décembre 2023 au 10 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 décembre 2023	5 décembre 2023	6 décembre 2023	7 décembre 2023	8 décembre 2023

	Déjeuner				
Entrée	OEUFS DURS	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	CAROTTES BIO SAUTÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE	PENNE AU FROMAGE	RIZ BIO CRÉMEUX
Dessert	FLAN AU CARMEL	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

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 allergènes 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.

Allergènes

LUNDI 4 décembre 2023

Déjeuner

OEUFS DURS	Moutarde, Sulfites, Œuf
STEAK HACHÉ DE VEAU	Gluten, Soja
CAROTTES BIO SAUTÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
FLAN AU CAMEL	Lait

MARDI 5 décembre 2023

Déjeuner

SAUCISSON	Lait
CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	Gluten, Lait, Soja
GRATIN DE CHOU-FLEUR	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait
YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	Lait

MERCREDI 6 décembre 2023

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf
SALADE VERTE	Moutarde, Sulfites
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Lait

JEUDI 7 décembre 2023

Déjeuner

SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	Gluten, Lait, Soja

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 allergènes 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.

PENNE AU FROMAGE

Gluten, Lait, Œuf

FRUIT DE SAISON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

VENDREDI 8 décembre 2023

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES

Céleri, Gluten, Œuf

RIZ BIO CRÉMEUX

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

ECLAIR AU CHOCOLAT

Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 9 décembre 2023

Déjeuner

DIMANCHE 10 décembre 2023

Déjeuner

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 allergènes 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.