



Menus du 1 avril 2024 au 7 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 avril 2024	2 avril 2024	3 avril 2024	4 avril 2024	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 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 1 avril 2024

Déjeuner

MARDI 2 avril 2024

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites</i>
CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	<i>Gluten, Lait, Soja</i>
HARICOTS PLATS	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	<i>Lait</i>

MERCREDI 3 avril 2024

Déjeuner

QUICHE LORRAINE	<i>Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œuf</i>
TOMATE FARCIE	<i>Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œuf</i>
RIZ BIO PILAF	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait</i>
COMPOTE DE POMMES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

JEUDI 4 avril 2024

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites</i>
TARTIFLETTE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Sulfites, Œuf</i>
SALADE VERTE	<i>Moutarde, Sulfites</i>
FRUIT DE SAISON BIO	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>


VENDREDI 5 avril 2024


Déjeuner

OEUFS DURS	<i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
------------	--------------------------------


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.

HACHIS PARMENTIER BIO MAISON

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

SALADE VERTE

Moutarde, Sulfites

CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Fruits à coques, Œuf

SAMEDI 6 avril 2024

Déjeuner

DIMANCHE 7 avril 2024

Déjeuner

Production locale :
- animaux élevés ET transformés au Pays Basque
- fruits et légumes cultivés ET récoltés au Pays Basque



Produit bio :



Volaille française :



VBV :



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.