



## Menus du 8 avril 2024 au 14 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
8 avril 2024	9 avril 2024	10 avril 2024	11 avril 2024	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 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 8 avril 2024

#### Déjeuner

SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
LENTILLES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

### MARDI 9 avril 2024

#### Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
CROUSTILLANT FROMAGER BIO	Gluten, Lait, Lupin, Œuf
RIZ BIO BASQUAISE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
YAOURT SUCRÉ	Lait

### MERCREDI 10 avril 2024

#### Déjeuner

FRIAND AU FROMAGE	Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja, Œuf
RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Sulfites
CRÈME DESSERT CARAMEL	Lait


### JEUDI 11 avril 2024

#### Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites
PENNE CARBONARA ETXEKOA	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Sulfites, Œuf


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.

COMPOTE DE POMMES BIO

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

**VENDREDI 12 avril 2024**

**Déjeuner**

JAMBON BLANC

*Lait*

MERLU (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun) AU CITRON

*Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Œuf*

CHOU-FLEUR BIO AU CURRY

*Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame*

GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON

*Œuf*

**SAMEDI 13 avril 2024**

**Déjeuner**

**DIMANCHE 14 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 :**

**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.