



Menus du 4 mars 2024 au 10 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 mars 2024	5 mars 2024	6 mars 2024	7 mars 2024	8 mars 2024

Déjeuner					
Entrée	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SAUCISSON A L'AIL	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"
Plat	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	VIENNOISE DE DINDE (Volaille Française)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN- FLAKES (MSC)	BOULETTES D'AGNEAU	COQUILLETES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
Accompagnement	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	MACARONIS BIO AU FROMAGE	PURÉE DE POTIRON	
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT BIO GOXOA DE LA FERME (Idiartia, Bussunarits)	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

Goûter					
Fruits / Compote	FRUIT DE SAISON				

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 mars 2024

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
FRUIT DE SAISON BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

Goûter

FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
-----------------	--

MARDI 5 mars 2024

Déjeuner

SAUCISSON A L'AIL	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
VIENNOISE DE DINDE (Volaille Française)	Gluten
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
FROMAGE BLANC	Lait

Goûter

FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
-----------------	--

MERCREDI 6 mars 2024

Déjeuner

PÂTÉ DE CAMPAGNE	Gluten, Lait, Moutarde, Soja
FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)	Gluten, Moutarde, Poisson
MACARONIS BIO AU FROMAGE	Gluten, Lait, Soja, Œuf
YAOURT AROMATISÉ	Lait

Goûter

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.

FRUIT DE SAISON

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

JEUDI 7 mars 2024

Déjeuner

SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)

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

BOULETTES D'AGNEAU

Gluten, Soja

PURÉE DE POTIRON

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

YAOURT BIO GOXOA DE LA FERME (Idiartia, Bussunarits)

Lait

Goûter

FRUIT DE SAISON

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

VENDREDI 8 mars 2024

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"

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

COQUILLETTES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde

CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

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

Goûter

FRUIT DE SAISON

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

SAMEDI 9 mars 2024

Déjeuner

Goûter

DIMANCHE 10 mars 2024

Déjeuner

Goûter

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.

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.