



Menus du 11 mars 2024 au 17 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11 mars 2024	12 mars 2024	13 mars 2024	14 mars 2024	15 mars 2024

Déjeuner					
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	TABOULÉ (semoule BIO)	CRÊPE AU FROMAGE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	WINGS DE POULET	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide)	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE PATATES DOUCES	LENTILLES BIO		RIZ BIO de Navarre CRÉOLE
Laitage	BOURSIN NATURE	SAMOS	SAINT MÔRET	CARRÉ FONDU PRÉSIDENT	CHANTENEIGE
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME-BANANE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ FRAISE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"	GÂTEAU AU 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.

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 11 mars 2024

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
WINGS DE POULET	Gluten
GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	Gluten, Lait, Œuf
BOURSIN NATURE	Lait
MOUSSE AU CHOCOLAT	Lait, Soja

Goûter

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

MARDI 12 mars 2024

Déjeuner

TABOULÉ (semoule BIO)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Œuf
PURÉE DE PATATES DOUCES	Céleri, Lait, Sulfites
SAMOS	Lait
COMPOTE POMME-BANANE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

Goûter

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

MERCREDI 13 mars 2024

Déjeuner

CRÊPE AU FROMAGE	Gluten, Lait, 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,

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.

SAINT MÔRET	<i>Mollusques, Poisson, Soja, Œuf</i>
FRUIT DE SAISON	<i>Fruits à coques, Lait</i>
	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

Goûter	
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

JEUDI 14 mars 2024

Déjeuner	
SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites</i>
COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	<i>Arachides, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame</i>
CARRÉ FONDU PRÉSIDENT	<i>Lait</i>
YAOURT AROMATISÉ FRAISE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"	<i>Lait</i>

Goûter	
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

VENDREDI 15 mars 2024

Déjeuner	
PÂTÉ DE CAMPAGNE	<i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>
FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)	<i>Gluten, Moutarde, Poisson</i>
RIZ BIO de Navarre CRÉOLE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf</i>
CHANTENEIGE	<i>Lait</i>
GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON	<i>Œuf</i>

Goûter	
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

SAMEDI 16 mars 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.

Goûter

DIMANCHE 17 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.