



Produit BIO

Production locale

Origine française

Toutes nos viandes bovines sont d'origine 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.

Semaine	Lundi 03 Juin 2019	Mardi 04 Juin 2019	Mercredi 05 Juin 2019	Jeudi 06 Juin 2019	Vendredi 07 Juin 2019
23	Taboule Rôti de dinde (SARL ALDABIA, St Martin Arrossa)  Haricots verts à l'ail Fromage Fruit de saison	Pastèque Steak hâche de veau Chou fleur à la béchamel Petits suisses		Salade parisienne Coquillettes bolognaise Fruit de saison	Salade de tomates Filet de truite (Salmo Basque, Baigorri) aux pimientos  Riz aux petits légumes Yaourt artisanal sucré (Bastidarra) 
Semaine	Lundi 10 Juin 2019	Mardi 11 Juin 2019	Mercredi 12 Juin 2019	Jeudi 13 Juin 2019	Vendredi 14 Juin 2019
24		Salade de betteraves Saucisse de toulouse Lentilles Fromage Fruit de saison		Salade verte, maïs, fromage râpé, croûtons Emincé de boeuf (COOP AXURIA, Mauléon)  Coquillettes Fromage blanc	Paté de foie Merlu (débarqué et fileté à Oiartzun) à la crème  Gratin de légumes Fruit de saison
Semaine	Lundi 17 Juin 2019	Mardi 18 Juin 2019	Mercredi 19 Juin 2019	Jeudi 20 Juin 2019	Vendredi 21 Juin 2019
25					
Semaine	Lundi 24 Juin 2019	Mardi 25 Juin 2019	Mercredi 26 Juin 2019	Jeudi 27 Juin 2019	Vendredi 28 Juin 2019
26					