



Produit BIO

Production locale

Origine française

### BOULE BASTARRA

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 23 Septembre 2019	Mardi 24 Septembre 2019	Mercredi 25 Septembre 2019	Jeudi 26 Septembre 2019	Vendredi 27 Septembre 2019
39	Salade verte, maïs, fromage râpé, croûtons  Cordon bleu de dinde (volaille française)   Haricots verts persilles  Fruit de saison	Pastèque  Boulettes d'agneau  Petits pois carottes  Creme dessert chocolat		Carottes râpees  Coquillettes bolognaise  Petits suisses	Salade de betteraves   Merlu (débarqué et fileté à Oiartzun) à la crème   Pommes sautees  Fromage  Fruit de saison
Semaine	Lundi 30 Septembre 2019	Mardi 01 Octobre 2019	Mercredi 02 Octobre 2019	Jeudi 03 Octobre 2019	Vendredi 04 Octobre 2019
40	Macedoine de légumes  Saucisse de toulouse  Puree de potiron  Fruit de saison	Tomates en salade  Wings de poulet (Maison DANDIEU, Hagetmau)   Riz aux petits légumes  Fromage blanc		Salade parisienne  Emincé de boeuf (COOP AXURIA, Mauléon)   Semoule à la tomate  Fruit de saison	Paté de foie  Poisson pané et quartier de citron  Chou fleur à la béchamel  Yaourt artisanal (Bastidarra) à la vanille 
Semaine	Lundi 07 Octobre 2019	Mardi 08 Octobre 2019	Mercredi 09 Octobre 2019	Jeudi 10 Octobre 2019	Vendredi 11 Octobre 2019
41					
Semaine	Lundi 14 Octobre 2019	Mardi 15 Octobre 2019	Mercredi 16 Octobre 2019	Jeudi 17 Octobre 2019	Vendredi 18 Octobre 2019
42					