



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 31 Août 2020	Mardi 01 Septembre 2020	Mercredi 02 Septembre 2020	Jeudi 03 Septembre 2020	Vendredi 04 Septembre 2020
36	Carottes râpées Poulet roti Haricots verts à l'ail Fromage Fruit de saison	Melon jaune Lasagnes maison Salade verte Fromage blanc		Jambon blanc Blanquette de dinde (SARL ALDABIA, St Martin d'Arrossa) Julienne de légumes Fruit de saison	Tomates en salade Aiguillettes de blé et carottes panées Purée de pommes de terre Beignet chocolat-noisette
Semaine	Lundi 07 Septembre 2020	Mardi 08 Septembre 2020	Mercredi 09 Septembre 2020	Jeudi 10 Septembre 2020	Vendredi 11 Septembre 2020
37	Salade de tortis au fromage Wings de poulet (Maison DANDIEU, Hagetmau) Chou fleur à la béchamel Fruit de saison	Salade de betteraves Saucisse de toulouse Lentilles Yaourt artisanal (Bastidarra) à la vanille		Oeuf dur brunoise tomates Aoxa de boeuf (Maison MASSONDE, Souraïde) Jeunes carottes persillées Fruit de saison	Pastèque Merlu (débarqué et fileté à Oiartzun) à la crème Riz aux petits légumes Glace ou Petits suisses
Semaine	Lundi 14 Septembre 2020	Mardi 15 Septembre 2020	Mercredi 16 Septembre 2020	Jeudi 17 Septembre 2020	Vendredi 18 Septembre 2020
38	Salade parisienne Escalope de dinde panée (volaille française) Purée d'épinards Veloute fruit	Surimi mayonnaise Steak haché de veau Gratin de légumes Fruit de saison		Carottes râpées Paella Liegeois	Melon jaune Coquillettes à la bolognaise végétale Fruit de saison
Semaine	Lundi 21 Septembre 2020	Mardi 22 Septembre 2020	Mercredi 23 Septembre 2020	Jeudi 24 Septembre 2020	Vendredi 25 Septembre 2020
39	Pastèque Roti de porc (SARL Manex, Garazi) Pommes de terre épicées Petits suisses aromatisés	Taboulé des vendanges Filet de poulet (volaille française) aux saveurs d'automne Purée de potimarron Fruit de saison		Paté de campagne Boeuf bourguignon (Coop AXURIA, Mauléon) Carottes à la crème Fruit de saison	Tomates mozzarella Filet de truite (Salmo Basque, Baïgorri) aux pimientos Riz-piperade Glace ou Fromage blanc