

**Menus du 13 septembre au 24 septembre 2021**

	LUNDI 13 septembre 2021	MARDI 14 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	JEUDI 16 septembre 2021	 VENDREDI 17 septembre 2021
Entrée	CAROTTES RÂPÉES	SURIMI MAYONNAISE	SALADE PARISIENNE	TOMATES MOZZARELLA	PASTEQUE
Plat	ESCALOPE DE DINDE PANÉE (Volaille Française)	STEAK HACHÉ DE VEAU	TOMATE FARCIE	SAUTÉ DE PORC (SARL Manex, Garazi)	MERLU À LA CRÈME (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	PURÉE D'ÉPINARDS	GRATIN DE LÉGUMES	MACARONIS AU FROMAGE	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES	RIZ-PIPERADE
Dessert	YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE (Bastidarra, Bardos)	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	GLACE OU PETITS SUISSES

	LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	 VENDREDI 24 septembre 2021
Entrée	MELON JAUNE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ DES VENDANGES	OEUF DURS-BRUNOISE DE TOMATES
Plat	AXOA DE BŒUF Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	FILET DE POULET (SARL Aldabia, St Martin d'Arrossa)	POISSON PANÉ	RÔTI DE VEAU SAUCE AUX RAISINS (Maison Massonde, Souraïde)	PARMENTIER DE LENTILLES BIO MAISON
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ-RATATOUILLE	PURÉE DE POTIRON	SALADE VERTE
Dessert	PETITS SUISSES AROMATISÉS	FROMAGE FRUIT DE SAISON	CHOCOLAT LIÉGEOIS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC

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.