

**Menus du 27 septembre au 8 octobre 2021**

	<b>LUNDI</b> 27 septembre 2021	<b>MARDI</b> 28 septembre 2021	<b>MERCREDI</b> 29 septembre 2021	<b>JEUDI</b> 30 septembre 2021	<b> VENDREDI</b> 1 octobre 2021
<b>Entrée</b>	SALADE PARISIENNE	SALADE DU PÊCHEUR	QUICHE LORRAINE	PASTEQUE	JAMBON BLANC
<b>Plat</b>	EMINCE DE DINDE (SarI Aldabia, St Martin d'Arrossa)	PAUPIETTE DE VEAU	MERGUEZ	LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES
<b>Accompagnement</b>	RIZ AUX POIVRONS	HARICOTS VERTS À L'AIL	PETITS POIS	PENNE	GRATIN DE CHOU-FLEUR
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON

	<b>LUNDI</b> 4 octobre 2021	<b>MARDI</b> 5 octobre 2021	<b>MERCREDI</b> 6 octobre 2021	<b>JEUDI</b> 7 octobre 2021	<b> VENDREDI</b> 8 octobre 2021
<b>Entrée</b>	CAROTTES RÂPÉES	TABOULÉ	TOMATES EN SALADE	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	BETTERAVES EN SALADE
<b>Plat</b>	POULET BASQUAISE (Volaille Française)	BOULETTES D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE DINDE (SarI Aldabia, St Martin d'Arrossa)	PETIT SALÉ (Maison Massonde, Souraide)	PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA
<b>Accompagnement</b>	GRATIN DE LÉGUMES	PURÉE DE BROCOLIS (Label Agri confiance)	POÊLÉE PAYSANNE	LENTILLES	COQUILLETES AU FROMAGE
<b>Dessert</b>	YAOURT BIO À LA FRAISE (Laiterie artisanale Baskalia, Espelette)	FROMAGE DE VACHE Bleu Blanc Cœur (CLPB, Les Aldudes) FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES	MOUSSE AU CHOCOLAT	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.