



Menus du 8 novembre au 19 novembre 2021

	LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Entrée	SALADE PARISIENNE	SALADE DU PÊCHEUR	CAROTTES RÂPÉES		PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	BOEUF BOURGUIGNON (Maison Massonde, Souraide)	FILET DE POULET RÔTI (Sarri Aldabia, St Martin d'Arrossa)	BOULETTES D'AGNEAU		MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	GRATIN DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	PETITS POIS		RIZ CRÉOLE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT PUR VACHE BIO SUCRÉ (Laiterie artisanale Baskalia, Espelette)	MOUSSE AU CHOCOLAT		FROMAGE FRUIT DE SAISON

	LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
Entrée	SALADE COMPOSÉE	SURIMI MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	OEUFS DURS
Plat	VIENNOISE DE DINDE	ESCALOPE DE PORC	BLANQUETTE DE COLIN	RÔTI DE VEAU (Maison Massonde, Souraide) AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SEMOULE À LA TOMATE	PURÉE D'ÉPINARDS	
Dessert	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

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.