



Menus du 22 novembre au 3 décembre 2021

	LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Entrée	CAROTTES RÂPÉES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE PARISIENNE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide)
Plat	AXOA DE BŒUF Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF)	TOMATE FARCIE	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON
Accompagnement	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLES	PURÉE DE POTIRON	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE
Dessert	FROMAGE BLANC AU MIEL	FROMAGE FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

	LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Entrée	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	TABOULÉ À LA MENTHE & RAISINS SECS	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	BETTERAVES EN SALADE
Plat	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE PANÉE (volaille française) AU CITRON	BOULETTES D'AGNEAU	RÔTI DE PORC AU JUS (Maison Massonde, Souraide)	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN
Accompagnement	GRATIN DE LÉGUMES	CAROTTES AU MIEL	BROCOLIS PERSILLÉS ET POIVRONS	PENNE AU FROMAGE	SALADE VERTE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO POTIRON/POMME (Laiterie artisanale Baskalia, Espelette)	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES

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.