



Menus du 12 septembre 2022 au 18 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12 septembre 2022	13 septembre 2022	14 septembre 2022	15 septembre 2022	16 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	TABOULÉ	PASTEQUE	SALADE NIÇOISE	MELON JAUNE
Plat	WINGS DE POULET	PETIT SALÉ (Maison Massonde, Souraide)	AXOA DE VEAU Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	CAROTTES BIO SAUTÉES	RIZ BIO CRÉOLE		GRATIN DE LÉGUMES BIO
Dessert	FRUIT DE SAISON HVE	FLAN AU CAMEL	PETITS SUISSES	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

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.

Allergènes

LUNDI 12 septembre 2022

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
WINGS DE POULET	Gluten
POMMES DE TERRE ÉPICÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame
FRUIT DE SAISON HVE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 13 septembre 2022

Déjeuner

TABOULÉ	Gluten, Moutarde, Sulfites
PETIT SALÉ (Maison Massonde, Souraide)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
CAROTTES BIO SAUTÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
FLAN AU CAMEL	Lait

MERCREDI 14 septembre 2022

Déjeuner

PASTEQUE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
RIZ BIO CRÉOLE	Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf
PETITS SUISSES	Lait

JEUDI 15 septembre 2022

Déjeuner

SALADE NIÇOISE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Œuf
COQUILLETES BIO BOLOGNAISE	Gluten, Lait, Soja
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

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.

VENDREDI 16 septembre 2022

Déjeuner

MELON JAUNE

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)

Gluten, Moutarde, Poisson

GRATIN DE LÉGUMES BIO

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites, Œuf

ECLAIR AU CHOCOLAT

Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 17 septembre 2022

Déjeuner

DIMANCHE 18 septembre 2022

Déjeuner

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.



Menus du 19 septembre 2022 au 25 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19 septembre 2022	20 septembre 2022	21 septembre 2022	22 septembre 2022	23 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES BIO	SALADE DU PÊCHEUR	TOMATES BIO EN SALADE	PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	SAUCISSON
Plat	BOULETTES D'AGNEAU	CORDON BLEU DE DINDE (Volaille Française)	OMELETTE AU FROMAGE	LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS	MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	BLÉ BIO AUX POIVRONS	HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	PENNE SAUCE TOMATE	PURÉE DE POTIRON	RIZ BIO CRÉOLE
Laitage					FROMAGE DE VACHE (Maison AGOUR / AGOUR Etxea, Helette)
Dessert	VELOUTÉ FRUITS	FRUIT DE SAISON HVE	CRÈME DESSERT VANILLE	GAUFRE	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.

Allergènes

LUNDI 19 septembre 2022

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
BOULETTES D'AGNEAU	Gluten, Soja
BLÉ BIO AUX POIVRONS	Gluten, Lait
VELOUTÉ FRUUX	Lait

MARDI 20 septembre 2022

Déjeuner

SALADE DU PÊCHEUR	Moutarde, Poisson, Sulfites, Œuf
CORDON BLEU DE DINDE (Volaille Française)	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œuf
HARICOTS VERTS BIO AUX CHAMPIGNONS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
FRUIT DE SAISON HVE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MERCREDI 21 septembre 2022

Déjeuner

TOMATES BIO EN SALADE	Moutarde, Sulfites
OMELETTE AU FROMAGE	Lait, Œuf
PENNE SAUCE TOMATE	Gluten, Lait
CRÈME DESSERT VANILLE	Lait

JEUDI 22 septembre 2022

Déjeuner

PASTEQUE BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

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.

PURÉE DE POTIRON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites

GAUFRE

Gluten, Lait, Soja, Œuf

VENDREDI 23 septembre 2022

Déjeuner

SAUCISSON

Lait

MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun)

Poisson

RIZ BIO CRÉOLE

Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

FROMAGE DE VACHE (Maison AGOUR / AGOUR Etxea, Helette)

Lait

FRUIT DE SAISON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

SAMEDI 24 septembre 2022

Déjeuner

DIMANCHE 25 septembre 2022

Déjeuner

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.



Menus du 26 septembre 2022 au 2 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26 septembre 2022	27 septembre 2022	28 septembre 2022	29 septembre 2022	30 septembre 2022

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	MELON JAUNE	SALADE PARISIENNE	TABOULÉ A LA MENTHE	OEUFS DURS-BRUNOISE DE TOMATES
Plat	AXOA DE BŒUF Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	POULET RÔTI (Volaille Française)	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL	LENTILLES BIO	CAROTTES BIO AU MIEL	MACARONIS BIO AU FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON	CAKE	COMPOTE POMME SAVEUR BISCUITÉE	YAOURT AROMATISÉ VANILLE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	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.

Allergènes

LUNDI 26 septembre 2022

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
POMMES DE TERRE ÉPICÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites, Sésame
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 27 septembre 2022

Déjeuner

MELON JAUNE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
POULET RÔTI (Volaille Française)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
CHOU-FLEUR BIO À LA BÉCHAMEL	Lait
CAKE	Gluten, Œuf

MERCREDI 28 septembre 2022

Déjeuner

SALADE PARISIENNE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Moutarde, Sulfites
RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
LENTILLES BIO	Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

JEUDI 29 septembre 2022

Déjeuner

TABOULÉ A LA MENTHE	Gluten, Moutarde, Sulfites
PAUPIETTE DE VEAU	Gluten, Soja
CAROTTES BIO AU MIEL	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
YAOURT AROMATISÉ VANILLE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	Lait

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.

VENDREDI 30 septembre 2022

Déjeuner

OEUF DURS-BRUNOISE DE TOMATES

Moutarde, Sulfites, Œuf

POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON

Gluten, Poisson

MACARONIS BIO AU FROMAGE

Gluten, Lait

FRUIT DE SAISON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

SAMEDI 1 octobre 2022

Déjeuner

DIMANCHE 2 octobre 2022

Déjeuner

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.



Menus du 3 octobre 2022 au 9 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 octobre 2022	4 octobre 2022	5 octobre 2022	6 octobre 2022	7 octobre 2022

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SALADE PIEMONTAISE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	TOMATES MOZZARELLA
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	BOULETTES D'AGNEAU	NUGGETS DE POULET	RÔTI DE DINDE	MERLU AUX PIMIENTOS (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	PETITS POIS BIO	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	POMMES SAUTÉES BIO	PURÉE DE POTIRON	RIZ BIO CRÉOLE
Laitage		FROMAGE			
Dessert	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT

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.

Allergènes

LUNDI 3 octobre 2022

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	<i>Moutarde, Sulfites</i>
STEAK HACHÉ DE VEAU	<i>Gluten, Soja</i>
PETITS POIS BIO	<i>Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Sulfites, Œuf</i>
FLAN AU CAMEL	<i>Lait</i>

MARDI 4 octobre 2022

Déjeuner

SALADE PIEMONTAISE	<i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
BOULETTES D'AGNEAU	<i>Gluten, Soja</i>
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
FROMAGE	<i>Lait</i>
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

MERCREDI 5 octobre 2022

Déjeuner

BETTERAVES EN SALADE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites</i>
NUGGETS DE POULET	<i>Gluten, Lait, Soja, Œuf</i>
POMMES SAUTÉES BIO	<i>Lait, Sulfites</i>
FROMAGE BLANC	<i>Lait</i>

JEUDI 6 octobre 2022

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>
RÔTI DE DINDE	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

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.

PURÉE DE POTIRON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites

FRUIT DE SAISON BIO

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

VENDREDI 7 octobre 2022

Déjeuner

TOMATES MOZZARELLA

Lait, Moutarde, Sulfites

MERLU AUX PIMIENTOS (Ladimar, débarqué et fileté à Oiartzun)

Lait, Poisson

RIZ BIO CRÉOLE

Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf

ECLAIR AU CHOCOLAT

Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 8 octobre 2022

Déjeuner

DIMANCHE 9 octobre 2022

Déjeuner

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.