



Menus du 13 mars 2023 au 19 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13 mars 2023	14 mars 2023	15 mars 2023	16 mars 2023	17 mars 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	TABOULÉ (semoule BIO)	PIZZA AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	CHIPOLATAS VPF (Maison Massonde, Souraide)	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	FILET DE TRUITE (Label Agri confiance) (Groupe Aqualande, Roquefort) AUX PIMIENTOS
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE POTIRON	LENTILLES BIO		RIZ BIO CRÉOLE
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES BIO	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE	YAOURT BIO SUCRÉ (GAEC BLOK, Gamarthe)

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 13 mars 2023

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	Gluten, Lait, Œuf
MOUSSE AU CHOCOLAT	Lait

MARDI 14 mars 2023

Déjeuner

TABOULÉ (semoule BIO)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Œuf
PURÉE DE POTIRON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
COMPOTE DE POMMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MERCREDI 15 mars 2023

Déjeuner

PIZZA AU FROMAGE	Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Œuf
CHIPOLATAS VPF (Maison Massonde, Souraide)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
LENTILLES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Mollusques, Poisson, Soja, Œuf
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

JEUDI 16 mars 2023

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites
COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	Arachides, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame

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.

BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE

Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja, Œuf

VENDREDI 17 mars 2023

Déjeuner

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gluten, Lait, Soja, Œuf

FILET DE TRUITE (Label Agri confiance) (Groupe Aqualande, Roquefort) AUX
PIMIENTOS

*Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten, Lait,
Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sulfites, Œuf*

RIZ BIO CRÉOLE

*Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Crustacés, Céleri, Gluten,
Mollusques, Poisson, Soja, Œuf*

YAOURT BIO SUCRÉ (GAEC BIOK, Gamarthe)

Lait, Sulfites

SAMEDI 18 mars 2023

Déjeuner

DIMANCHE 19 mars 2023

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 20 mars 2023 au 26 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20 mars 2023	21 mars 2023	22 mars 2023	23 mars 2023	24 mars 2023

	Déjeuner				
Entrée	OEUFS DURS	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE BUTTERNUT BIO D'Aussurucq (Gaec Arbaila)	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	RÔTI DE VEAU Herriko AU JUS (COOP Axuria, Chéraute)	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	GRATIN DE LÉGUMES BIO	CAROTTES BIO SAUTÉES	SALADE VERTE	PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein- Libarrenx) AU FROMAGE	SEMOULE BIO À LA TOMATE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE AU CITRON "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES BIO de Tardets (LOCAL POTE, Les confitures de Haute Soule)	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 20 mars 2023

Déjeuner

OEUFS DURS	<i>Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	<i>Gluten, Lait, Soja</i>
GRATIN DE LÉGUMES BIO	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf</i>
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

MARDI 21 mars 2023

Déjeuner

SAUCISSON	<i>Lait</i>
CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	<i>Gluten, Lait, Soja</i>
CAROTTES BIO SAUTÉES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE AU CITRON "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	<i>Lait</i>

MERCREDI 22 mars 2023

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf</i>
SALADE VERTE	<i>Moutarde, Sulfites</i>
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	<i>Lait</i>

JEUDI 23 mars 2023

Déjeuner

SOUPE DE BUTTERNUT BIO D'Aussurucq (Gaec Arbaila)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait, Sulfites</i>
RÔTI DE VEAU Herriko AU JUS (COOP Axuria, Chéraute)	<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.

PENNE BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) AU FROMAGE

Gluten, Lait

COMPOTE DE POMMES BIO de Tardets (LOCAL POTE, Les confitures de Haute Soule)

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

VENDREDI 24 mars 2023

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS

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

AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES

Céleri, Gluten, Œuf

SEMOULE BIO À LA TOMATE

Gluten, Soja

ECLAIR AU CHOCOLAT

Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 25 mars 2023

Déjeuner

DIMANCHE 26 mars 2023

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.