



Menus du 2 octobre 2023 au 8 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 octobre 2023	3 octobre 2023	4 octobre 2023	5 octobre 2023	6 octobre 2023

	Déjeuner				
Entrée	CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	SALADE STRASBOURGEOISE (pommes de terre HVE)	FRIAND AU FROMAGE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	NUGGETS DE POULET	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	MERLU SAUCE TOMATE (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun)
Accompagnement	PURÉE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO de Navarre PILAF
Dessert	VELOUTÉ FRUUX	FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT- NOISETTE

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLE) : Quiche lorraine

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson

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 2 octobre 2023

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES "Label HVE"	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites</i>
STEAK HACHÉ DE VEAU	<i>Gluten, Soja</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE	<i>Lait, Sulfites</i>
VELOUTÉ FRUUX	<i>Lait</i>

MARDI 3 octobre 2023

Déjeuner

SALADE STRASBOURGEOISE (pommes de terre HVE)	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	<i>Gluten, Lait, Soja</i>
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>
FRUIT DE SAISON	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE</i>

MERCREDI 4 octobre 2023

Déjeuner

FRIAND AU FROMAGE	<i>Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja, Œuf</i>
NUGGETS DE POULET	<i>Gluten, Soja</i>
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Sulfites</i>
FLAN AU CAMEL	<i>Lait</i>

JEUDI 5 octobre 2023

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES	<i>Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf</i>
COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	<i>Arachides, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame</i>
FRUIT DE SAISON	<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.

VENDREDI 6 octobre 2023

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS

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

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

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

RIZ BIO de Navarre PILAF

Gluten, Lait

BEIGNET CHOCOLAT-NOISETTE

Fruits à coques, Gluten, Lait, Soja, Œuf

SAMEDI 7 octobre 2023

Déjeuner

DIMANCHE 8 octobre 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 9 octobre 2023 au 15 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9 octobre 2023	10 octobre 2023	11 octobre 2023	12 octobre 2023	13 octobre 2023

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	COLESLAW	SALADE PARISIENNE	OEUFS DURS
Plat	BOEUF AIGRE DOUCE Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	AIGUILLETES DE POULET	COQUILLETES BIO À LA CARBONARA	RÔTI DE PORC (SARL Manex, Garazi)	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN BIO
Accompagnement	BLÉ "Label CE2"	BROCOLIS BIO PERSILLÉS ET POIVRONS		CAROTTES VICHY BIO	SALADE VERTE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT PUR VACHE BIO SUCRÉ (Laiterie artisanale BASKALIA, Espelette)	COMPOTE DE POMMES	DONUTS	FRUIT DE SAISON

ENTREE CHAUDE DE LA SEMAINE (ECOLES) : Pizza au fromage

Allergènes : Gluten, Lait, Œuf, Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson

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 9 octobre 2023

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
BOEUF AIGRE DOUCE Herriko (COOP Axuria, Chéraute)	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Soja, Sulfites
BLÉ "Label CE2"	Gluten, Lait
FRUIT DE SAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 10 octobre 2023

Déjeuner

PÂTÉ DE CAMPAGNE	Gluten, Lait, Moutarde, Soja
AIGUILLETES DE POULET	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
BROCOLIS BIO PERSILLÉS ET POIVRONS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Lait
YAOURT PUR VACHE BIO SUCRÉ (Laiterie artisanale BASKALIA, Espelette)	Lait

MERCREDI 11 octobre 2023

Déjeuner

COLESLAW	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
COQUILLETES BIO À LA CARBONARA	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait, Œuf
COMPOTE DE POMMES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

JEUDI 12 octobre 2023

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
CAROTTES VICHY BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
DONUTS	Gluten, Lait, Soja

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 13 octobre 2023

Déjeuner

OEUFS DURS

Moutarde, Sulfites, Œuf

HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN BIO

Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADE VERTE

Moutarde, Sulfites

FRUIT DE SAISON

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

SAMEDI 14 octobre 2023

Déjeuner

DIMANCHE 15 octobre 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.