



Menus du 11 mars 2024 au 17 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11 mars 2024	12 mars 2024	13 mars 2024	14 mars 2024	15 mars 2024

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	TABOULÉ (semoule BIO)	CRÊPE AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	PÂTÉ DE CAMPAGNE
Plat	WINGS DE POULET	ESCALOPE DE PORC VPF/IGP SAUCE MOUTARDE (Maison Massonde, Souraide)	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF) (Maison Massonde, Souraide)	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (Semoule BIO)	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre HVE)	PURÉE DE PATATES DOUCES	LENTILLES BIO		RIZ BIO de Navarre CRÉOLE
Dessert	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME-BANANE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ FRAISE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"	GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON

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 11 mars 2024

Déjeuner

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

MARDI 12 mars 2024

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 PATATES DOUCES	Céleri, Lait, Sulfites
COMPOTE POMME-BANANE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MERCREDI 13 mars 2024

Déjeuner

CRÊPE AU FROMAGE	Gluten, Lait, Œuf
SAUCISSE DE TOULOUSE (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 14 mars 2024

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, 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.

YAOURT AROMATISÉ FRAISE de la ferme LARREA (Urrugne) "Label BBC"

Lait

VENDREDI 15 mars 2024

Déjeuner

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Gluten, Lait, Moutarde, Soja

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

Gluten, Moutarde, Poisson

RIZ BIO de Navarre CRÉOLE

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

GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON

Œuf

SAMEDI 16 mars 2024

Déjeuner

DIMANCHE 17 mars 2024

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 18 mars 2024 au 24 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18 mars 2024	19 mars 2024	20 mars 2024	21 mars 2024	22 mars 2024

Déjeuner					
Entrée	OEUFS DURS	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	STEAK HACHÉ DE VEAU	CORDON BLEU DE DINDE	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	AIGUILLETES DE BLÉ ET CAROTTES PANÉES
Accompagnement	CAROTTES BIO SAUTÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR	SALADE VERTE	PENNE AU FROMAGE	RIZ BIO CRÉMEUX
Dessert	CRÈME DESSERT CARAMEL	YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	BROWNIES MAISON

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 18 mars 2024

Déjeuner

OEUFS DURS	Moutarde, Sulfites, Œuf
STEAK HACHÉ DE VEAU	Gluten, Soja
CAROTTES BIO SAUTÉES	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
CRÈME DESSERT CARAMEL	Lait

MARDI 19 mars 2024

Déjeuner

SAUCISSON	Lait
CORDON BLEU DE DINDE	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja
GRATIN DE CHOU-FLEUR	Lait
YAOURT LAIT ENTIER DE VACHE SUCRÉ "Label HVE 3" Ximun et Xabi (Ferme Auzoak, Bunus)	Lait

MERCREDI 20 mars 2024

Déjeuner

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

JEUDI 21 mars 2024

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites
BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	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.

PENNE AU FROMAGE

Gluten, Lait, Œuf

FRUIT DE SAISON

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

VENDREDI 22 mars 2024

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

RIZ BIO CRÉMEUX

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

BROWNIES MAISON

Fruits à coques

SAMEDI 23 mars 2024

Déjeuner

DIMANCHE 24 mars 2024

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 25 mars 2024 au 31 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 mars 2024	26 mars 2024	27 mars 2024	28 mars 2024	29 mars 2024

Déjeuner					
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	CAROTTES RÂPÉES BIO	SOUPE DE LÉGUMES BIO	MORTADELLE
Plat	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	HACHIS PARMENTIER MAISON	COQUILLETES BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) FAÇON CARBONARA VEGGIE	POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON
Accompagnement	BLÉ "Label CE2" BASQUAISE	HARICOTS VERTS "Label CE2" PERSILLÉS	SALADE VERTE		PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)
Dessert	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU YAOURT MAISON

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 25 mars 2024

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
POULET RÔTI	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
BLÉ "Label CE2" BASQUAISE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Gluten, Lait
COMPOTE DE POMMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE

MARDI 26 mars 2024

Déjeuner

SALADE PIEMONTAISE (Pommes de terre label "HVE")	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites, Œuf
PAUPIETTE DE VEAU	Gluten, Soja
HARICOTS VERTS "Label CE2" PERSILLÉS	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE
YAOURT AROMATISÉ FRAISE "Label HVE" de chez Maider et Niko (Saint Esteben)	Lait

MERCREDI 27 mars 2024

Déjeuner

CAROTTES RÂPÉES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Moutarde, Sulfites
HACHIS PARMENTIER MAISON	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites
SALADE VERTE	Moutarde, Sulfites
CRÈME DESSERT VANILLE	Lait

JEUDI 28 mars 2024

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Céleri, Lait, Sulfites
COQUILLETES BIO (Euskal Pastak, Gotein-Libarrenx) FAÇON CARBONARA VEGGIE	Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Arachides, Crustacés, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, 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.

FRUIT DE SAISON

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

VENDREDI 29 mars 2024

Déjeuner

MORTADELLE

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

POISSON PANÉ ET QUARTIER DE CITRON

Gluten, Poisson

PURÉE DE CAROTTES (Label Agri confiance)

Céleri, Lait, Sulfites

SAMEDI 30 mars 2024

Déjeuner

DIMANCHE 31 mars 2024

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 1 avril 2024 au 7 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 avril 2024	2 avril 2024	3 avril 2024	4 avril 2024	5 avril 2024

Déjeuner					
Entrée		BETTERAVES BIO EN SALADE	QUICHE LORRAINE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	OEUFS DURS
Plat		CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)	TOMATE FARCIE	TARTIFLETTE	HACHIS PARMENTIER BIO MAISON
Accompagnement		HARICOTS PLATS	RIZ BIO PILAF	SALADE VERTE	SALADE VERTE
Dessert		YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

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 1 avril 2024

Déjeuner

MARDI 2 avril 2024

Déjeuner

BETTERAVES BIO EN SALADE

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

CORDON BLEU DE DINDE (Sarl Aldabia, St Martin d'Arrossa)

Gluten, Lait, Soja

HARICOTS PLATS

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

YAOURT ARTISANAL À LA VANILLE "Label HVE 3" (Bastidarra, Bardos)

Lait

MERCREDI 3 avril 2024

Déjeuner

QUICHE LORRAINE

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

TOMATE FARCIE

Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Œuf

RIZ BIO PILAF

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

COMPOTE DE POMMES

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

JEUDI 4 avril 2024

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO

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

TARTIFLETTE

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

SALADE VERTE

Moutarde, Sulfites

FRUIT DE SAISON BIO

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

VENDREDI 5 avril 2024

Déjeuner

OEUFS DURS

Moutarde, Sulfites, 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.

HACHIS PARMENTIER BIO MAISON

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

SALADE VERTE

Moutarde, Sulfites

CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON

Absence d'allergènes selon la directive 2007/68/CE, Fruits à coques, Œuf

SAMEDI 6 avril 2024

Déjeuner

DIMANCHE 7 avril 2024

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.