


 **Produit BIO**

 **Production locale**

 **Origine française**

ALSH AHETZE

Toutes nos viandes bovines sont d'origine 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.

Semaine	Lundi 23 Juillet 2018	Mardi 24 Juillet 2018	Mercredi 25 Juillet 2018	Jeudi 26 Juillet 2018	Vendredi 27 Juillet 2018
30	Betteraves au maïs Emincé de dinde au curry (SARL Aldabia, St Martin) Arrosa  Purée de potiron Fromage Fruit de saison	Salade parisienne Steak hâche de veau Petits pois carottes Flan au caramel	Tomates mozzarella Pilons de poulet Pommes lamelle ail et champignons Fruit de saison	Melon Saute de porc au caramel (porc MANEX, Garazi) Riz aux petits légumes Fromage blanc aux fruits	Salade du pêcheur Merlu (débarqué et fileté à Oiartzun) ail et poivrons Fleurette en gratin Glace
Semaine	Lundi 30 Juillet 2018	Mardi 31 Juillet 2018	Mercredi 01 Août 2018	Jeudi 02 Août 2018	Vendredi 03 Août 2018
31	Pastèque Rôti de veau (Maison MASSONDE, Souraïde) aux champignons  Gratin dauphinois Compote	Salade verte, maïs, fromage râpé, croûtons Cordon bleu de dinde Brocolis persilles Fruit de saison	Saucisson Poisson pané et quartier de citron Haricots verts persilles Cake	Carottes râpées Coquillettes bolognaise Yaourt aromatisé	Salade d'inspiration créole Colombo de poisson Boulgour aux épices Crème maison aux saveurs exotiques
Semaine	Lundi 06 Août 2018	Mardi 07 Août 2018	Mercredi 08 Août 2018	Jeudi 09 Août 2018	Vendredi 10 Août 2018
32					
Semaine	Lundi 13 Août 2018	Mardi 14 Août 2018	Mercredi 15 Août 2018	Jeudi 16 Août 2018	Vendredi 17 Août 2018
33					

Veiller à garder les préparations en liaison chaude à une T°C > 63°C