




Menus du 22 novembre au 3 décembre 2021

	LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Entrée	CAROTTES RÂPÉES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE PARISIENNE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	CHORIZO PAMPLONA (Maison Massonde, Souraide) 
Plat	AXOA DE BŒUF <i>Herriko</i> (COOP Axuria, Chéraute) 	SAUCISSE DE TOULOUSE (VPF)	TOMATE FARCIE	WINGS DE POULET (Maison Dandieu, Hagetmau)	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU SAUMON
Accompagnement	RIZ AUX PETITS LÉGUMES	LENTILLES BIO	PURÉE DE POTIRON BIO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE
Dessert	FROMAGE BLANC BIO DE LA FERME (GAEC BOK, Gamarthe) AU MIEL 	FROMAGE FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

	LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Entrée	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS	TABOULÉ À LA MENTHE & RAISINS SECS	FRIAND AU FROMAGE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	BETTERAVES BIO EN SALADE
Plat	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	ESCALOPE DE DINDE PANÉE (volaille française) AU CITRON	BOULETTES D'AGNEAU	RÔTI DE PORC AU JUS (Maison Massonde, Souraide) 	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN
Accompagnement	GRATIN DE LÉGUMES BIO	CAROTTES AU MIEL	BROCOLIS BIO PERSILLÉS ET POIVRONS	PENNE AU FROMAGE	SALADE VERTE
Dessert	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO POTIRON/ POMME (Laiterie artisanale Baskalia, Espelette) 	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES

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 6 décembre au 17 décembre 2021

	LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
Entrée	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE TORTIS AU FROMAGE	SALADE PARISIENNE	SOUPE DE BUTTERNUT BIO (EARL Erraudenea, Beyrie S/ Joyeuse) 	JAMBON BLANC
Plat	BOEUF BOURGUIGNON (Maison Massonde, Souraïde) 	FILET DE POULET (Sarri Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	POISSON PANÉ	TARTIFLETTE	MERLU AUX PIMIENTOS (Zuzen Arrainak, débarqué et fileté à Oiartzun) 
Accompagnement	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	PETITS POIS BIO	SALADE VERTE	RIZ BIO CRÉOLE
Dessert	VELOUTÉ FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES	FLAN AU CARAMEL	FROMAGE FRUIT DE SAISON

	LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
Entrée	BETTERAVES BIO EN SALADE	SOUPE DE LÉGUMES BIO	SALADE NIÇOISE	MOUSSE DE CANARD	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	EMINCE DE DINDE (Sarri Aldabia, St Martin d'Arrossa) 	ESCALOPE DE PORC	TOMATE FARCIE	RÔTI DE VEAU (Maison Massonde, Souraïde) AUX CHAMPIGNONS 	COQUILLETTES BIO À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE
Accompagnement	PURÉE DE POTIRON	CAROTTES SAUTÉES	RIZ BIO-PIPERADE	GRATIN DAUPHINOIS	
Dessert	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC	MOUSSE AU CHOCOLAT	BÛCHE DE NOËL CLEMENTINE BIO	COMPOTE DE POMMES

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.

21/11/22	21/11/23	21/11/24	21/1/25	21/11/26
----------	----------	----------	---------	----------

ASTEA 47

PASTANARRE BIRRINDUAK	BARAZKI TTIKIAK ENSALADAN	ENSALADA « PARISIENNE » GISAN	ELTZEKARIA BIO	TXORIZO (Massonde) 
IDIKIZKO AXOA (Axuria) 	TOULOUSEKO LUKAINKA	TOMATE FARTZITUA	OILASKO « WINGS » (Dandieu)	LUR SAGARRAK LABEAN IZOKINAREKIN
ERRIZA BARAZKIEKIN	DILISTAK BIO	BIO KUIATXOZKO PUREA	LEKAK	ENSALADA
BIO GASNA XURIA EZTIAREKIN (GAEC BIOK) 	GASNA SASOINEKO FRUITUA	FRUITU KOKTEL	TXOKOLET « ECLAIR »	SASOINEKO FRUITUA BIO

21/11/29	21/11/30	21/12/01	21/12/02	21/12/03
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 48

ENTSALADA ARTO, GASNA TA KRUTONA	« TABOULE » MENTA ETA MAHATSAREKIN	« FRIAND »	ELTZEKARIA BIO	BIO ARBI GORRI ENSALADA
XAHALKI BILKARIA ONDDO SALTSAN	INDIOILO XERRA OGIZTATUA LEMOIAREKIN (frantses hegaztikia)	BILDOTXKI PIKORRAK	XERRIKILABEAN (Massonde) 	HARAGI XEHATUA BEGETARIANO LURSAGAR PUREAN
BIO BARAZKIAK LABEAN	PASTANARREK EZTIAREKIN	BROCOLI BIO PERESILATUAK	PENNE PASTA GASNAREKIN	ENSALADA
SASOINEKO FRUITUA	KUIA TA SAGAR JOGURTA BIO (Baskalia) 	BANILLA ESNE GAINA	SASOINEKO FRUITUA	PETITS SUISESSES

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 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.



21/12/06	21/12/07	21/12/08	21/12/09	21/12/10
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 49

PASTANARRE BIRRINDUAK	TORTI KOLORETSU ENSALADA	ENSALADA « PARISIENNE » GISAN	BUTTERNUT BIO ELTZEKARIA (EARL Erraudenea) 	XINGAR XURIA
IDIKIA BOURGUIGNON SALTSAN (Massonde) 	OILASKO BULARKIA (Aldabia) 	ARRAIN OGIZTATUA	TARTIFLETTE	LEGATZA BIPER GORRI SALTSAN (Zuzen Arrainak) 
LEKAK BIO	BIO AZA LOREA BEXAMEL SALTSAN	ILAR BIRIBILAK BIO	ENSALADA	ERRIZA BIO
FRUITU IAURTA	SASOINEKO FRUITUA	SAGAR KONPOTA	KARAMELU FLANA	GASNA SASOINEKO FRUITUA

21/12/13	21/12/14	21/12/15	21/12/16	21/12/17
----------	----------	----------	----------	----------

ASTEA 50

BIO ARBI GORRI ENSALADA	ELTZEKARIA BIO	« NICOISE » ENTSALADA	AHATE PATEA	ENTSALADA ARTO, GASNA TA KRUTONA
INDILOILO XERRA PUSKATUA SALTSAN (Aldabia) 	XERRIKI XERRAK	TOMATE FARTZITUA	XAHALKIA LABEAN (Massonde) ONDDO SALTSAREKIN 	BIO KOKIETAK "BOLOGNAISE" GISAN
KUIATXOZKO PUREA	PASTANARRE ZARTAINDUAK	ERRIZA BIO-PIPERADE	LUR SAGARRAK "DAUPHINOIS" GISAN	
SASOINEKO FRUITUA	GASNA XURIA	TXOKOLET MUZA	KLEMENTINA BIO EGUBERRIKO PASTIZA	SAGAR KONPOTA

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 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.