



## Menus du 29 juin 2026 au 5 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29 juin 2026	30 juin 2026	1 juillet 2026	2 juillet 2026	3 juillet 2026

	Déjeuner				
Entrée	BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ	PASTEQUE	SALADE NIÇOISE	MELON JAUNE
Plat	POULET BASQUAISE	NUGGETS DE BLÉ	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS	COQUILLETES BIO BOLOGNAISE ETXEKOA	FILET DE COLIN D'ALASKA CORN-FLAKES (MSC)
Accompagnement	POMMES DE TERRE ÉPICÉES	CAROTTES BIO SAUTÉES	RIZ BIO PILAF		PETITS POIS BIO
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT

	Goûter				
Dessert	GOUTÊR	GOUTÊR	GOUTÊR	GOUTÊR	GOUTÊR

### 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 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 29 juin 2026

### Déjeuner

BETTERAVES EN SALADE

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

POULET BASQUAISE

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

POMMES DE TERRE ÉPICÉES

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

FRUIT DE SAISON BIO

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

### Goûter

## MARDI 30 juin 2026

### Déjeuner

TABOULÉ

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

NUGGETS DE BLÉ

*Céleri, Gluten*

YAOURT AROMATISÉ

*Lait*

### Goûter

## MERCREDI 1 juillet 2026

### Déjeuner

PASTEQUE

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

STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS

*Céleri, Gluten, Lait, Soja, Sulfites, Œuf*

RIZ BIO PILAF

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

FROMAGE BLANC

*Lait*

### Goûter

## JEUDI 2 juillet 2026

### Déjeuner

SALADE NIÇOISE

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

COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE ETXEKOA

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

FRUIT DE SAISON

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

**Goûter**

### **VENDREDI 3 juillet 2026**

**Déjeuner**

MELON JAUNE

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

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

*Gluten, Moutarde, Poisson*

PETITS POIS BIO

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

ECLAIR AU CHOCOLAT

*Gluten, Lait, Soja, Œuf*

**Goûter**

### **SAMEDI 4 juillet 2026**

**Déjeuner**

**Goûter**

### **DIMANCHE 5 juillet 2026**

**Déjeuner**

**Goûter**

**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 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.