



Menus du 2 novembre 2026 au 8 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 novembre 2026	3 novembre 2026	4 novembre 2026	5 novembre 2026	6 novembre 2026

	Déjeuner				
Entrée	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SAUCISSON	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SOUPE DE LÉGUMES BIO	SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS
Plat	LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS	CORDON BLEU DE DINDE (SARL ALDABIA)	TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)	BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS	STEAK FROMAGER
Accompagnement	CAROTTES BIO SAUTÉES	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO	SALADE VERTE	PENNE AU FROMAGE	PETITS POIS
Dessert	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE BIO (LOCAL POTE)	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	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 2 novembre 2026

Déjeuner

ŒUFS DURS MAYONNAISE

présent: Moutarde, Sulfites, Œuf

LOMO RÔTI (Maison Massonde, Souraide) AUX PIMIENTOS

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

CRÈME DESSERT CARAMEL

présent: Lait

Goûter

MARDI 3 novembre 2026

Déjeuner

SAUCISSON

présent: Lait

CORDON BLEU DE DINDE (SARL ALDABIA)

présent: Gluten, Lait, Soja

GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO

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

Goûter

MERCREDI 4 novembre 2026

Déjeuner

MACÉDOINE DE LÉGUMES

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

TARTIFLETTE (Pommes de terre HVE)

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

SALADE VERTE

présent: Moutarde, Sulfites

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

présent: Lait

Goûter

JEUDI 5 novembre 2026

Déjeuner

SOUPE DE LÉGUMES BIO

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

BOULETTES D'AGNEAU ALBONDIGAS

présent: 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 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

présent: Gluten, Lait, Œuf

FRUIT DE SAISON

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

Goûter

VENDREDI 6 novembre 2026

Déjeuner

SALADE VERTE, MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CROÛTONS

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

STEAK FROMAGER

présent: Crustacés, Céleri, Fruits à coques, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde, Poisson, Soja, Sésame, Œuf

PETITS POIS

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

ECLAIR AU CHOCOLAT

présent: Gluten, Lait, Soja, Œuf

Goûter

SAMEDI 7 novembre 2026

Déjeuner

Goûter

DIMANCHE 8 novembre 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.