Sem: 13

du 25 au 29 mars 2024

		Entrée		Plat principal		Dessert
			1	osso bucco de dinde		
Lundi	1	crème de carottes locales*	2	colin poché façon Napolitaine	1	laitage Bastdarra AB*
25	2	assortiment de cuidités AB*	3	porcelet mariné local*	2	compote de pomme AB*
	3	chèvre et mâche multicolore	1	beignets de légumes	3	mousse pistache chocolat
	4	portion de quiche lorraine	2	chou romanesco	4	brebis et fruit AB*
			1	alouette de veau braisée		
Mardi						
26	1	mixé de légumes AB*	2	pêche locale* du chalut	1	pâtisserie du jour
	2	salade landaise gourmande	3	cuisse de canette rôtie	3	laitage fermier Baskalia AB*
	3	jambon blanc fermier local*	1	gnocchi à la tomate	2	crumble choco'banane AB*
	4	asssiette de bulots cuits	2	verdure forestière	3	fruit et c AB*
			1	parmentier Végétal AB*		
Mercredi						
27	1	salade fraicheur mimolette	1	bol de salade verte locale*	1	fruit et fromage AB*
	2	sardine à la tomate	2	omelette au fromage Veggi AB*	2	ananas caramélisé chantilly
	3	méli-mélo de crudités AB*	2	légume de saison AB*	3	flan de mûres sauvages
			1	sauté de veau mijoté AB*		
Jeudi						
28	1	velouté de tomate AB*	2	chipolatas Basquaise locales*	1	chausson aux pommes
	2	salade mêlée fromage endive	3	poisson local* à la nage	2	tiramisu saveur fraise
	3	radis beurre local* équeuté	1	gratin dauphinois crémeux	3	laitage de BussunaritzAB*
	4	charcuterie Kintoa locale*	2	soufflé al piquillo	4	délice pêche local AB*
			1	brochette de volaille orientale		
Vendredi						
29	1	soupe à l'oignon AB*	2	bouchée hôtelière de la mer	1	yaourt citron local AB*
	2	cassolette de coques persillées	3	chili sin carne Végétal et AB*	2	entremets AB* au pain d'épice
	3	chou breton en salade AB*	1	riz long indica AB*	3	verrine glacée chantilly 3 saveurs
	4	roquette printanière	2	verdures colorées AB*	4	fruit et fromage AB*

* Denrées alimentaires : AB, Végétales ,Locales ou Labélisées

* Menus conseillés et salad'bar à volonté

Le Principal :
L.PETOIN

Le Gestionnaire :
A.ARTIAGA