














SEMAINE DU GOUT 2018

QUEL BONHEUR D'AVOIR UN TEL TERROIR

<p>LUNDI 8/10</p> <p>Repas</p> <p>Goûter</p>	<p>Pâté Basque & Jambon de Bayonne IGP</p> <p>Cochon de lait mariné fermier d'Urt</p> <p>Poelée paysanne de pommes de terre & haricots verts </p> <p>Gâteau Basque traditionnel</p> <p>Tartine beurrée au miel de nos ruches</p>	
<p>MARDI 9/10</p> <p>Repas</p> <p>Goûter</p>	<p>Carottes rapées de nos amis landais</p> <p>Roti de boeuf blonde d'Aquitaine</p> <p>Lasagnes de courgettes </p> <p>Fromage de vache des Pyrénées / Macaron</p> <p>Poire au chocolat du coin</p>	
<p>MERCREDI 10/10</p> <p>Repas</p> <p>Goûter</p>	<p>Feuilleté maison au chèvre fermier</p> <p>Merlu façon meunière sorti de la criée de Ciboure</p> <p>Risotto de riz rond à la fondue de poireaux</p> <p>Compote de pommes de nos vergers </p> <p>Gouter intergénérationnel de la semaine bleue</p>	
<p>JEUDI 11/10</p> <p>Repas</p> <p>Goûter</p>	<p>Velouté de butternut au doux parfum d'Espelette</p> <p>Axoa de veau Label HERRIKO</p> <p>Macaroni </p> <p>Crème dessert chocolat artisanale de Bardos</p> <p>Biskotxa à la confiture d'ici</p>	
<p>VENDREDI 12/10</p> <p>Repas</p> <p>Goûter</p>	<p>Œufs mimosas Bio de nos voisins béarnais </p> <p>Poulet Baserri de St Martin d'Arrossa</p> <p>Pommes rustique / Etxeko piperada</p> <p>Coque au lait</p> <p>Toasts de pâte à tartiner de St Pée sur Nivelle</p>	
<p>Les goûters sont toujours accompagnés d'une boisson</p>	<p>Légumes/Fruits cuits (cuidités) Légumes/Fruits crus (crudités)</p> <p>Viandes/Poissons/Œufs Charcuterie</p>	<p>Lait/Produits laitiers Fromage</p> <p>Produits Bio </p>
<p>Ces menus sont susceptibles de changement en fonction des cours et arrivages.</p>		<p>Féculents/Légumes secs/Céréales</p> <p>Bon appétit !</p>