

Les différents logos vous indiquent la provenance, l'origine des produits voir bas du menu

MERCREDI	09-janv-19	Friand fromage	Poulet aux graines	Haricots verts persillées	Camembert/kiwi	
MERCREDI	16-janv-19	 Celeri remoulade	Macaronis	 Bolognaise HERRIKO	Fromage rapée/Flan caramel	
MERCREDI	23-janv-19	 Betterave	 Lasagne de bœuf	 Salade verte	Coulommier/fromage blanc	
MERCREDI	30-janv-19	Feuilleté fromage	 Roti de dinde au jus	 Julienne de légumes	Beignet chocolat	
MERCREDI	06-févr-19	 Concombre	 Emincé de porc au curry	Boulgour	Tarte pommes	
MERCREDI	13-févr-19	 Chorizo	Escalope de dinde	Gratin de chou fleur	 Crêpes chantilly	

Tous les produits locaux sont cultivés, élevés, transformés, récoltés en France

Menus pouvant être modifiés au dernier moment selon arrivage le gérant Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



Recette du chef



Produits laitier Yaourt/creme fabriqué a Bardos



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Magasin situé a Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Cooperative située a Mauléon



Produit de l'agriculture Biologique



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko, ou locale



Peche qui respect les quotas et la Bio diversité



Les Valeurs Bleu Blanc Cœur

- Les aliments (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.
- Les animaux y sont en bonne santé car ils ont une alimentation diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur en Oméga 3 par exemple).
- La qualité des produits est suivie et mesurée du champ à l'assiette.
- Les produits ont les qualités requises pour bien nourrir l'Homme.
- En diversifiant leurs cultures (avec du lin, de la luzerne, du lupin...) les agriculteurs Bleu-Blanc-Cœur adoptent des modes de production favorables à la biodiversité et à l'environnement.

