

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises

api

***Plats confectionnés en cuisine**

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	31/08		01/09		02/09		03/09		04/09	
Entrée Lehen platera Entrada			PASTEQUE BIO		CONCOMBRE BIO *		CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCAL *		MOUSSE DE FOIE	
Plats Jaki nagusiak Plats			PÂTES BIO LOCAL *		PIZZA DE LA CHEFFE *		CRUMBLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ (courgettes bio, tomate, farine,		FISH DE COLIN	
Garnitures Osagarriak Garniments			BOLOGNAISE (EGRENE DE BOEUF BIO) *		SALADE VERTE BIO LOCAL *		COEUR DE BLÉ BIO *		RIZ BIO CREOLE *	
									CREME D'EPINARDS *	
Laitages Esnekia Leitatge			BOLOGNAISE (EGRENE DE BOEUF BIO) *		BANANE BIO		MADELEINE DU CHEF *		EMMENTAL BIO	
Desserts Desertak Desserts			DONUTS		BISCUIT BIO		YAOURT A LA FRAISE BIO ET LOCAL		POMME BIO	
Goûters Krackadak Vespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison		compote de fruits brioche petit suisse		pain pâte à tartiner lait		compote de fruits laitage biscuit		pain confiture yaourt	

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	07/09		08/09		09/09		10/09		11/09	
Entrée Lehen platera Entrada	MELON JAUNE BIO		BETTERAVES À LA VINAIGRETTE		SALADE DE COEUR DE BLE BIO AU SURIMI*		SALADE DE TOMATES BIO ET MAÏS*		MOUSSE DE FOIE	
Plats Jaki nagusiak Plats	CROISILLON A L'EMMETAL		POULET LOCAL À LA BASQUAISE*		CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE LOCALE*		HACHI PARMENTIER (égréné de boeuf bio)		FILET DE LIEU PANE	
Garnitures Osagarriak Garniments	PÂTES BIO ET LOCAL*		RIZ BIO FACON PILAF*		COURGETTES BIO ET LOCAL A LA BÉCHAMEL*		SALADE VERTE BIO LOCAL *		RATATOUILLE*	
	AUBERGINE BIO À LA TOMATE*								POMME DE TERRE BIO LOCAL VAPEUR	
Laitages Esnekia Leitatge	COMPOTE BIO LOCAL				BRIE BIO		FROMAGE BIO		FROMAGE BLANC BIO LOCAL	
Desserts Desertak Desserts	CIGARETTE RUSSE		ILE FLOTTANTE		PRUNE BIO		YAOURT À LA FRAISE BIO LOCAL		RAISIN BIO MUSCAT	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
laitage
biscuit

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU VÉGÉTARIEN BIO

MENU DES ÎLES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	14/09		15/09		16/09		17/09		18/09	
Entrée Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO ET VINAIGRETTE*		TOMATES BIO À LA VINAIGRETTE*		BETTERAVES BIO *		OEUF MAYONNAISE		MELON	
Plats Jaki nagusiak Plats	DALH DE LENTILLES BIO*		CURRY DE DINDE LOCAL AUX LÉGUMES*		SAUCISSE GRILLÉE LOCAL*		FLEIN FILET MEUNIÈRE		LASAGNE BOLOGNAISE (BOEUF LOCAL ANGUS)	
Garnitures Osagarriak Garniments	CAROTTES BIO LOCAL SAUTEES *		RIZ CREOLE BIO		ROSTIS DE LÉGUMES		PURÉE DE POMMES DE TERRE*			
	BOULGOUR BIO*						POÊLÉE DE COURGETTES BIO*			
Laitages Esnekia Leitatge	BRIE BIO		BISCUIT COCO		EMMENTAL BIO		FROMAGE BIO		YAOURT VANILLE BIO LOCAL	
Desserts Desertak Desserts	PASTÈQUE BIO		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		POMME BIO LOCAL		COMPOTE BIO LOCALE		BISCUIT BIO	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

pain
barre de chocolat
fruit de saison

gâteau maison
fromage blanc
sirop

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU EXOTIQUE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	21/09		22/09		23/09		24/09		25/09	
Entrée Lehen platera Entrada	PASTÈQUE BIO		TOMATE BIO VINAIGRETTE*				RILLETTE DE THON*		CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*	
Plats Jaki nagusiak Plats	CHIPOLATAS LOCALES GRILLÉES*		BOULETTE BOEUF BIO, SAUCE ORIENTALE (LÉGUMES		QUICHE LORRAINE DE LA CHEFFE*		POULET AU LAIT DE COCO LOCAL*		CRÊPE AU FROMAGE	
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS BLANCS AUX CAROTTES*		SEMOULE BIO*		SALADE COMPOSEE*		COLUMBO DE COURGETTES BIO*		RATATOUILLE	
Laitages Esnekia Leitatge	CONFITURE BIO LOCALE		GOUDA BIO		MARBRE AU CHOCOLAT		MOUSSE FROMAGE BLANC BIO LOCAL DU CHEFFE*		MIMOLETTE	
Desserts Desertak Desserts	FROMAGE BLANC BIO LOCAL		POMME GOLDEN BIO LOCAL		COMPOTE BIO ET LOCAL		COULIS DE FRUIT EXOTIQUE		COMPOTE BIO LOCAL	

Goûters
Krackadak
Vespèrs

biscuit
compote de fruits
petit suisse

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	28/09		29/09		30/09		01/10		02/10
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL *		SALADE DE PERLES AUX DÉS DE JAMBON *		SALADE DE HARICOTS VERTS BIO*		MACEDOINE DE LEGUMES*		FEUILLETÉ AU FROMAGE
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNE VEGETARIENNE BIO*		CORDON BLEU		CROQUE MONSIEUR		AXOA DE VEAU ANGUS LOCAL *		COLIN MEUNIERE AU CITRON
Garnitures Osagarriak Garniments	(COURGETTES BIO, TOMATE BIO, FROMAGE BIO ET CRÈME)		PETIT POIS ET CAROTTES				POMME VAPEUR*		GRATIN DE BROCOLIS BÉCHAMEL*
Laitages Esnekia Leitatge	BISCUIT EN ÉVENTAIL		CAMEMBERT BIO		FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		SUISSE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO
Desserts Desertak Desserts	YAOURT VANILLE BIO LOCAL		FRUIT DE SAISON BIO		BANANE BIO		BROWNIES DU CHEFFE*		FLAN NAPPE AU CAMEL

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
gâteau maison
lait

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises



***Plats confectionnés en cuisine**

	VÉGÉTARIEN														
	Lundi			Mardi			Mercredi			Jeudi			Vendredi		
	Astelehena			Asteartea			Asteazkena			Osteguna			Ostirala		
	Diluns			Dimars			Dimèrcs			Dijaus			Divés		
	05/10			06/10			07/10			08/10			09/10		
Entrée Lehen platera Entrada	COLESLAW (CAROTTE BIO LOCALE)*			MELON BIO			SALADE COMPOSEE*			SALADE VERTE BIO LOCALE*			TOMATE BIO VINAIGRETTE*		
Plats Jaki nagusiak Plats	BEIGNET AU POISSON			GRATIN DE POMME DE TERRE AU ROBLOCHON AOP*			HACHI PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)*			BLANQUETTE DE VEAU ANGUS LOCAL*			PÂTES BIO LOCALE*		
Garnitures Osagarriak Garniments	RATATOUILLE BIO *			SALADE VERTE BIO LOCALE*						ET CAROTTES BIO LOCALES*			SAUCE CARBONARA*		
	BOULGOUR BIO PILAF									RIZ BIO CREOLE*					
Laitages Esnekia Leitatge	VACHE QUI RIT BIO			YAOURT A LA FRAISE BIO LOCAL			PETIT-SUISSE SUCRE			YAOURT SUCRE BIO ET LOCAL			FROMAGE RÂPE BIO		
Desserts Desertak Desserts	FRUIT DE SAISON BIO			BISCUIT BIO						GÂTEAU DU CHEFFE*			COMPOTE BIO LOCAL		

Goûters
Krakadak
Vespères

pain
pate à tartiner
lait

Restaurant scolaire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Eskolako jantegia

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU AMER

MENU SUCRE

MENU ACIDE

MENU SALE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	12/10		13/10		14/10		15/10		16/10
Entrée Lehen platera Entrada	CELERI REMOULADE *		CAROTTES RÂPEES BIO LOCAL *		SALADE VERTE BIO LOCAL		PAMPLEMOUSSE ET SUCRE		SAUCISSON SEC
Plats Jaki nagusiak Plats	FISH DE COLIN ET CREME A L'ANETH		FRICASSEE DE SAUCISSE LOCAL AU CONFIT DE TOMATE* 		CHEESBURGER*		SAUTE DE DINDE LOCAL AUX OLIVES VERTES*		STEAK HACHE A LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ BIO SAFRANE* 		PUREE DE POMME DE TERRE ET COURGE BIO LOCAL* 		GALETTE DE POMMES DE TERRE		LENTILLES BIO AU BOUILLON* 		PÂTES BIO LOCALES AU SEL DE GUERANDE* 
	CREME D'EPINARDS *								LEGUMES POELES*
Laitages Esnekia Leitatge	EMMENTAL BIO 		FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO LOCAL 		CRÈME VANILLE BIO 		YAOURT AU CITRON BIO ET LOCAL 		BANANE BIO 
Desserts Desertak Desserts	ÎLE FLOTANTE AUX AMANDES*		QUARTIER D'ORANGE				GÂTEAU DU CHEFFE A LA NOIX DE COCO*		CARAMEL AU BEURRE SALE

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison