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 cuelhudas).

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

Viandes et volailles françaises

Plats confectionnés en cuisine

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimècrs		Dijaus		Divés	
	02/11		03/11		04/11		05/11		06/11	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSEE (SALADE VERTE		*OEUF DUR MAYONNAISE*		***POTAGE DE LÉGUMES AUX LENTILLES***		**BETTERAVES VINAIGRETTE BIO***		***CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCAL****	
Plats Jaki nagusiak Plats	**SAUCISSE LOCAL*** PRODUIT LOCAL		**CRUMBLE DE LEGUMES D'AUTONNE***		**STEAK DE VEAU À L'ITALIENNE***		***PÂTE BIO ET LOCAL****		FISH DE COLIN	
Garnitures Osagarriak Garniments	**PUREE DE POMME DE TERRE ***		**RIZ CREOLE BIO***		***FONDUE DE POIREAUX BIO LOCAL****		**BOLOGNAISE DE VEAU LOCAL***	PRODUIT LOCAL	***COEUR DE BLE BIO****	
					ET POMME DE TERRE BIO LOCAL*				**BROCOLIS BÉCHAMEL***	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		YAOURT NATURE SUCRÉ BIO ET LOCALE		LIEGEOIS CHOCOLAT BIO		FROMAGE RÂPE		YAOURT AUX FRUITS	
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO LOCAL D'HALLOWEEN		POMME BIO ET LOCALE		BISCUIT BIO		FRUIT DE SAISON		BISCUIT BIO	
Goûters Krakadak Vrespèrs	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	

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Viandes et volailles françaises

Plats confectionnés en cuisine

VEGETARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	09/11		10/11		11/11		12/11		13/11	
Entrée Lehen platera Entrada	MACEDOINE DE LEGUMES		***SOUPE DE LÉGUMES****				***COLESLAW BIO****		**SALADE DE PERLES AU SURIMI***	
Plats Jaki nagusiak Plats	*CRÊPE AU FROMAGE*		***POULET LOCAL RÔTI****	PRODUIT LOCAL			***BOULETTES DE BOEUF A L'ORIENTALE BIO****		*MEUNIERE DE POISSON*	
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ BIO A LA TOMATE		GALETTE DE LÉGUMES		FERIE		**SEMOULE COUSCOUS BIO***		**CAROTTES SAUTEES BIO***	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL		FROMAGE BIO				***GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF****		EMMENTAL BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO		COMPOTE BIO ET LOCALE				*CREME ANGLAISE*		CLÉMENTINE BIO	
Goûters Krakadak Vrespèrs					fruit de saison laitage biscuit					

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Pays Basque Euskal Herria
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION – HIRIGUNE ELKARGOA – COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

Viandes et volailles françaises

Plats confectionnés en cuisine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimècrs	Dijaus	Divés
	16/11	17/11	18/11	19/11	20/11
Entrée Lehen platera Entrada	BOUILLON ALPHABET*	*SALADE VERTE BIO MIMOSA**	*CÉLERI BIO RÉMOULADE**	*MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE**	MORTADELLE
Plats Jaki nagusiak Plats	CROUSTI AU FROMAGE	ÉMINCÉS DE VOLAILLES LOCAL AUX PETITS LÉGUMES* (PRODUIT LOCAL)	CÔTE DE PORC LOCALE À LA TOMATE* (PRODUIT LOCAL)	PÂTES BIO ET LOCAL*	PLEIN FILET MEUNIERE
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ BIO *	*COEUR DE BLE BIO**	HARICOTS BLANCS*	*SAUCE CARBONARA**	GRATIN DE POMME DE TERRE* ET CHOU-FLEUR BIO*
	EPINARDS BÉCHAMEL*				
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	PETIT SUISSE BIO	ST NECTAIRE AOP	FROMAGE RÂPÉ BIO	ANANAS AU SIROP
Desserts Desertak Dessèrts	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	POMME DALINETTE BIO ET LOCALE	FRUIT BIO	*GÂTEAU DU CHEF**	MADELEINE BIO
Goûters Krakadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain barre de chocolat fruit de saison	gâteau maison fromage blanc sirop

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Viandes et volailles françaises

*Plats confectionnés en cuisine

VÉGÉTARIEN — MENU BASQUE — ANIMATION USA

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimècrs		Dijaus		Divés	
	23/11		24/11		25/11		26/11		27/11	
Entrée Lehen platera Entrada	*FRIAND AU FROMAGE*		*BETTERAVES ROUGES BIO*		*SALADE COMPOSÉE*		**VELOUTÉ DE POTIRON BIO ET LOCAL ET**		*PATE DE FOIE*	
Plats Jaki nagusiak Plats	**BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES***		***DHAL DE LENTILLES BIO****		***AXOA DE VEAU****		**POULET LOCAL TEX MEX***	PRODUIT LOCAL	*FISCH DE COLIN*	
Garnitures Osagarriak Garniments	***LÉGUMES TAJINE****		**RIZ BIO PILAF***		**COQUILLETTES BIO ET LOCAL***		ROSTIS		***COEUR DE BLE BIO****	
	SEMOULE BIO*		**CAROTTES BRAISÉES BIO ET LOCAL***				BROCOLIS BÉCHAMEL		***HARICOTS BEURRES****	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		BISCUIT BIO		YAOURT BIO LOCAL		CRÈME ANGLAISE		*BRIE BIO*	
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCALE		FRUIT DE SAISON		GÂTEAU BASQUE		***BROWNIE DU CHEF****		*FRUIT BIO*	
Goûters Krakadak Vrespèrs					biscuit compote de fruits petit suisse					

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Viandes et volailles françaises

Plats confectionnés en cuisine

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimècrs		Dijaus		Divés	
	30/11		01/12		02/12		03/12		04/12	
Entrée Lehen platera Entrada	***HARICOTS VERTS BIO ET DÉS DE JAMBON EN***		***POTAGE DUBARRY****		SURIMI MAYONNAISE		***CÉLERI RÉMOULADE BIO****		BETTERAVE BIO	
Plats Jaki nagusiak Plats	***STEAK HACHÉ SAUCE MOUTARDE****		***PÂTES BIO****		***PIZZA DU CHEF****		***BLANQUETTE DE VEAU LOCAL (ANGUS)****	101 PRODUIT LOCAL	BEIGNET DE POISSON SAUCE TOMATE	
Garnitures Osagarriak Garniments	PURÉE DE POMMES DE TERRE		**SAUCE NAPOLITAINE (SAUCE TOMATE ET LÉGUMES)***		***SALADE VERTE****		**RIZ AU BOUILLON BIO***		***COEUR DE BLÉ BIO****	
			FROMAGE RÂPÉ							
Laitages Esnekia Leitatge	EMMENTAL BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT BIO		PETITS SUISSE AUX FRUITS		BARRE BRETONNE		CHANTENEIGE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	CLÉMENTINE BIO				*FRUIT BIO*		YAOURT VANILLE BIO ET LOCAL		COMPOTE BIO ET LOCAL	
Goûters Krakadak Vrespèrs					fruit de saison gâteau maison lait					

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Pays Basque Euskal Herria
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION – HIRIGUNE ELKARGOA – COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

Viandes et volailles françaises

ANIMATION SAVOYARDE

Plats confectionnés en cuisine

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	07/12		08/12		09/12		10/12		11/12	
Entrée Lehen platera Entrada	*OEUF DUR MAYONNAISE*		***CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL****		**SALADE COMPOSEE***				***POTAGE CRÉCY (AU CAROTTE BIO ET LOCALE)****	
Plats Jaki nagusiak Plats	**CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER***		***SAUTÉ DE PORC AUX CAROTTES****		*NUGGETS AU POULET*		***CROZIFLETTE (crozets bio au jambon et au reblochon AOP)****		AIGUILLETTES DE COLIN PANÉES	
Garnitures Osagarriak Garniments	**SEMOULE BIO***		POMMES DE TERRE VAPEUR		**PURÉE DE POTIRON***		***SALADE VERTE BIO ET LOCALE****		**COQUILLETTE BIO***	
									ÉPINARDS À LA CRÈME*	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT AROMATISÉ		GOUDA		VACHE QUI RIT BIO				EMMENTAL BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	CLÉMENTINE		CRÈME DESSERT VANILLE BIO		ECLAIR AU CHOCOLAT		*YAOURT MYRTILLES BIO LOCAL*		COMPOTE BIO LOCAL	
Goûters Krakadak Vrespèrs					pain pate à tartiner lait					

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR

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 cuelhudas).

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

Pays Basque Euskal Herria
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION – HIRIGUNE ELKARGOA – COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

Viandes et volailles françaises

Plats confectionnés en cuisine

REPAS DE NOËL

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	14/12		15/12		16/12		17/12		18/12	
Entrée Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCALES*		POTAGE DE POTIMARRON BIO ET LOCAL*				*SALADE BAR*		BETTERAVES ROUGES	
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE GRILLÉE LOCAL*	PRODUIT LOCAL	*ÉMINCÉS DE VOLAILLES AU LAIT DE COCO ET CURRY*		LASAGNE AU BOEUF BIO*		*CHEESBURGER*		CORDON BLEU	
Garnitures Osagarriak Garniments	LENTILLES BIO AU BOUILLON*		RIZ PILAF BIO		SALADE VERTE		ROSTI		PETIT-POIS AU JUS*	
							BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT DU		CAROTTES BIO ET LOCALES*	
Laitages Esnekia Leitatge	CHANTENEIGE BIO		BISCUIT À LA NOIX DE COCO		SAPIN DE NOÊL		CLEMENTINE		YAOURT SUCRÉ BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO		SALADE DE FRUITS		CLÉMENTINE		*PERE NOÊL*		MADELEINE BIO	
Goûters Krakadak Vrespèrs					fruit de saison petit suisse gâteau maison					

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 3 Rue de Pion 40 465 PONTONX SUR L'ADOUR