

## MENU DU 01 JUIN AU 03 JUILLET 2026

### LES CINQ CONTINENTS

LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	MERCREDI 03 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
Tomate en salade Haut de cuisse de poulet <i>'Fermiers Landais'</i> Blé <b>BIO</b> *** Fruit de saison	Salade composée Filet de colin <b>MSC</b> en sauce Riz <b>IGP Camargue</b> *** Yaourt au lait de brebis <b>BIO 'Ondars'</b>	Melon Cordon bleu <i>'Aldabia'</i> Gratin de légumes *** Compote aux fruits rouges <b>HVE 'Cazaubon'</b>	<b>COLESLAW CE2</b> <b>MAC AND CHEESE</b> <b>AU JAMBON BLANC</b> *** <b>PANCAKE</b>	Œuf dur <b>plein air</b> mayonnaise Bolognaise de lentilles <b>BIO</b> Purée de pomme de terre *** Fruit de saison
LUNDI 08 JUIN	MARDI 09 JUIN	MERCREDI 10 JUIN	JEUDI 11 JUIN	VENDREDI 12 JUIN
Concombre <b>BIO</b> Poisson meunière <b>MSC</b> Penne <b>BIO 'Euskal Pastak'</b> *** Yaourt <b>BIO</b> abricot <i>'Cazaubon'</i>	Pastèque Echine de porc <b>IGP</b> à la moutarde Boulgour <b>BIO</b> et kasha *** Fruit de saison	<b>SALADE DE RADIS GUATEMALTEQUE</b> <b>FAJITAS</b> <b>POTATOES</b> *** <b>CREME BIO MARACUJA</b>	<b>OIGNONS RING'S ET SAUCE COCKTAIL</b> <b>PICADILLO A LA CUBAINE</b> <i>Haricots rouges</i> *** <b>APPEL PIE</b>	Taboulé <b>BIO</b> Tortilla de pomme de terre Courgettes et carottes <b>BIO</b> *** Banane <b>IGP Canarias</b>
LUNDI 15 JUIN	MARDI 16 JUIN	MERCREDI 17 JUIN	JEUDI 18 JUIN	VENDREDI 19 JUIN
Melon Sauté de dinde <i>'Aldabia'</i> aux olives Riz <i>Maragato</i> *** Croc lait <b>BIO</b>	Tomate et maïs Croustillant au fromage Farfalles <b>BIO</b> Légumes de saison Compote de pomme <b>BIO 'Famille Teulet'</b>	<b>CHORIZO</b> <b>BRANDE DE BACALHAU</b> <i>Salade verte</i> *** <b>APFELSTRUDEL</b>	<b>SALTIBARSCIAI BIO</b> <b>SAUMON MSC A LA TOSCANE</b> <i>Pomme de terre fraîche</i> *** <b>PORTER CAKE</b>	Salade de haricots verts <b>CE2</b> Saucisse <i>'Montauzer'</i> Haricots blanc <i>'Euskal Basseri'</i> *** Fruit de saison
LUNDI 22 JUIN	MARDI 23 JUIN	MERCREDI 24 JUIN	JEUDI 25 JUIN	VENDREDI 26 JUIN
Carottes râpées <b>BIO</b> aux raisins secs Poulet au romarin Chou-fleur <b>BIO</b> en gratin *** Yaourt à la bulgare <b>BIO</b>	Pastèque Boulettes Thaï Semoule <b>BIO</b> Piperade Fromage de brebis <i>'Azkorria'</i>	*** Lomo au jus Lentilles <b>IGP 'Maragato'</b> Compote de pomme <b>BIO 'Famille Teulet'</b> Biscuit <b>BIO</b>	<b>SALADE ALSACIENNE</b> <b>BOLOGNAISE NAPOLITAINE</b> <i>Mafaldine BIO</i> *** <b>CHURROS</b>	Pâté basque <b>HVE 'Ferme les Acacias'</b> Cubes de colin <b>MSC</b> , julienne de légumes Riz <b>IGP Camargue</b> *** Fruit de saison
LUNDI 29 JUIN	MARDI 30 JUIN	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET
Tomates en salade Albondigas en sauce Purée de légumes *** Fruit de saison	Melon Œuf dur <b>plein air</b> Salade de pâtes <b>BIO</b> *** Yaourt nature sucré <b>BIO</b>	Samoussas de légumes Nugget's de blé Brocolis <b>BIO</b> Ketchup Beignet au chocolat	Macédoine de légumes Poisson frit <b>MSC</b> Blé <b>BIO</b> Piperade Compote de pomme <b>HVE</b>	PIC NIC FIN D'ANNEE

### BOST KONTINENTEAK

EKAINAREN 01a Astelehena	EKAINAREN 02a Asteartea	EKAINAREN 03a Asteazkena	EKAINAREN 04a Osteguna	EKAINAREN 05a Ostirala
Tomatea entsaladan Oilasko bularkia "Fermiers Landais" Garia <b>BIO</b> *** Sasoiko fruta	Entsalada mistoa <b>MSC</b> legatz xerra saltsan Irrisa <b>IGP Camargue</b> *** Ardi-esnedun jogurta <b>BIO</b> "Ondars"	Meloia Cordon bleu "Aldabia" Lursagar gratinatuak *** Basoko fruitu-konpota <b>HVE</b> "Cazaubon"	<b>COLESLAW CE2</b> <b>MAC AND CHEESE</b> <b>XINGAR EGOSI</b> *** <b>PANCAKE</b>	Landako arrautza gogorra maionesarekin <b>BIO</b> dilista bolognesa Patata-purea *** Sasoiko fruta
EKAINAREN 08a Astelehena	EKAINAREN 09a Asteartea	EKAINAREN 10a Asteazkena	EKAINAREN 11a Osteguna	EKAINAREN 12a Ostirala
Luzokerra <b>BIO</b> Arraina meunière erara <b>MSC</b> Penne <b>BIO</b> 'Euskal Pastak' *** Abrikot jogurta <b>BIO</b> "Cazaubon"	Ur meloia Txerriki lepoa <b>IGP</b> mustardarekin <b>BIO</b> Bulgur eta kasha *** Sasoiko fruta	<b>GUATEMALAR ERRADI ENTSALADA</b> <b>FAJITAS</b> <b>PATATA ATALAK</b> *** <b>MARAKUIA KREMA BIO</b>	<b>RING'S TIPULAK</b> <b>HARAGI XEHATUA KUBATAR ERARA</b> Ilar gorriak *** <b>APPLE PIE</b>	Tabulea <b>BIO</b> Patata-tortilla Kuiatxoak eta pastanagreak <b>BIO</b> *** Banana <b>IGP</b>
EKAINAREN 15a Astelehena	EKAINAREN 16a Asteartea	EKAINAREN 17a Asteazkena	EKAINAREN 18a Osteguna	EKAINAREN 19a Ostirala
Meloia "Aldabia" pulinda salteatua olibekin Maragato irrisa *** Croc Lait <b>BIO</b>	Tomatea eta artoa Gasna kurruskaria Farfalle <b>BIO</b> Sasoiko barazkiak Sagar-konpota <b>BIO</b> "Famille Teulet"	<b>CHORIZO</b> <b>BAKILAO BRANDADA</b> Urza *** <b>APFELSTRUDEL</b>	<b>SALTIBARSCIAI BIO</b> <b>TOSKANAR MSC IZOKINA</b> Patata freskoa *** <b>PORTER CAKE</b>	Ilar leka entsalada <b>CE2</b> Lukainka 'Montauzer' Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Sasoiko fruta
EKAINAREN 22a Astelehena	EKAINAREN 23a Asteartea	EKAINAREN 24a Asteazkena	EKAINAREN 25a Osteguna	EKAINAREN 26a Ostirala
Pastanagre birrinduak <b>BIO</b> mahats idorrekin Oilaskoa erromaniarekin Azalore <b>BIO</b> gratinatua *** Bulgariar jogurta <b>BIO</b>	Ur meloia Thai bola Semola <b>BIO</b> Piperrada Ardi gasna 'Azkorria'	*** Solomo ogiztatua <b>IGP</b> dilistak <b>MARAGATO</b> Sagar-konpota <b>BIO</b> "Famille Teulet" Bixkotxa <b>BIO</b>	<b>ALSAZIAR ENTSALADA</b> <b>NAPOLITAR BOLOGNESA</b> Mafaldine <b>BIO</b> *** <b>TXURROAK</b>	Euskal patea <b>HVE</b> "Ferme les Acacias" Legatz xerra kubotan <b>MSC</b> , barazki juliana Irrisa <b>IGP Camargue</b> *** Sasoiko fruta
EKAINAREN 29a Astelehena	EKAINAREN 30a Asteartea	UZTAILAREN 01a Asteazkena	UZTAILAREN 02a Osteguna	UZTAILAREN 03a Ostirala
Tomatea entsaladan Haragi-bolak saltsan Barazki purea *** Sasoiko fruta	Meloia Landako arrautza gogorra Pasta entsalada <b>BIO</b> *** Azukredun jogurt naturala <b>BIO</b>	Samoussas Gari nuggetak Brokoliak <b>BIO</b> Ketchup Txokolate kausera	Barazki mazedonia Arrain frijitua <b>MSC</b> Garia <b>BIO</b> Piperrada Sagar-konpota <b>HVE</b>	URTE BUKAERAKO PIKNIKA