



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.

VÉGÉTARIEN

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**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	05/01	06/01	07/01	08/01	09/01
Entrée Lehen platera Entrada	VELOUTE DE LEGUMES	OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULE* SEMOULE BIO	FRIAND AU FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE*
Plats Jaki nagusiak Plats	STEAK DE VEAU A LA TOMATE	DAHL DE LENTILLES BIO*	CHIPOLATAS LOCALE*	POULET RÔTI LOCAL*	POISSON MEUNIÈRE
Garnitures Osagarriak Garniments	POTATOES	RIZ BIO	BROCOLIS BIO BECHAMEL*	PETITS POIS CAROTTES BIO	PURÉE POMME DE TERRE ET POTIRON BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	EDAM BIO	YAOURT NATURE SUCRE BIO	CAMEMBERT BIO	GÂTEAU DES ROIS LOCAL	CARRE FRAIS BIO
Desserts Desertak Dessèrts	COCKTAIL DE FRUITS	BISCUIT BIO LOCALE	COMPOTE BIO LOCALE		BANANE BIO
Goûters Krackadak 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



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 engaiamendua: 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

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divès	
	12/01		13/01		14/01		15/01		16/01	
Entrée Lehen platera Entrada	MACÉDOINE MAYONNAISE*		CELERI BIO REMOULADE		CAROTTES RAPEES BIO*		CREME DE POTIMARRON BIO ET LOCAL		MOUSSE DE FOIE	
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNES VÉGÉTALES*		SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE ET CAROTTES		TAJINE DE DINDE LOCALE*		BLANQUETTE DE VEAU ANGUS LOCAL		BEIGNET DE POISSON	
Garnitures Osagarriak Garniments	-		COEUR DE BLE FACON PILAFF		SEMOULE COUSCOUS BIO*		RIZ BIO		SEMOULE COUSCOUS BIO	
	-		-						PIPERADE DE LEGUMES	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL		VACHE QUI RIT BIO		BRIE BIO		CREME ANGLAISE*		FROMAGE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	ORANGE		ANANAS AU SIROP		CLÉMENTINES		GÂTEAU AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE		YAOURT A LA VANILLE BIO LOCAL	

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 engaiamendua: 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**

JOURNEE SAVOYARDE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	19/01	20/01	21/01	22/01	23/01
Entrée Lehen platera Entrada	SOUPE DE LÉGUMES	SALADE VERTE BIO LOCALE À LA MIMOLETTE	SURIMI		ROSETTE DE LYON
Plats Jaki nagusiak Plats	CRÊPE AU FROMAGE	PILON DE POULET LOCALE TEX MEX	CÔTE DE PORC GRILLEE LOCAL	TARTIFLETTE	BEIGNETS AU POISSON
Garnitures Osagarriak Garniments	MELANGE QUINOA ET SEMOULE BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO ET CHOU-FLEUR BIO*	LENTILLES BIO AUX CAROTTES BIO*	SALADE VERTE	RIZ CREOLE BIO
	#REF!				GRATIN DE BROCOLIS BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	SAUCE TOMATE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT BIO	EDAM BIO	YAOURT A LA MYRTILLE BIO ET LOCAL	EMMENTHAL BIO
Desserts Desertak Dessèrts	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	POMME BIO LOCALE	BEIGNET AU CHOCOLAT	BISCUIT SAVOYARD	CLEMENTINE BIO
Goûters Krakadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain bûche 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.



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

VÉGÉTARIEN									
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	26/01		27/01		28/01		29/01		30/01
Entrée Lehen platera Entrada	VELOUTÉ DE POTIMARRON BIO* 		SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE, ..		SOUPE DE LÉGUMES*		HARICOTS VERTS BIO EN SALADE ET DÉS DE 		#REF!
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE GRILLÉE LOCALE* 		CRUMBLE DE LÉGUMES*		CROQUE MONSIEUR*		PÂTES BIO ET LOCALE* 		TABOULE
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE*		BOULGOUR BIO PILAF* 		SALADE VERTE BIO ET LOCALE* 		BOLOGNAISE DE VEAU ANGUS LOCALE* 		CRÊPE AU FROMAGE
	-		-		-		-		COURGETTES BRAISÉES BIO LOCAL 
Laitages Esnekia Leitatge	PETITS SUISSE AUX FRUITS		FROMAGE BLANC BIO ET LOCALE 		YAOURT NATURE BIO ET LOCALE 		FROMAGE RÂPE		
Desserts Desertak Desserts	BISCUIT BIO 		FRUIT BIO 		BANANE BIO 		FINANCIER DE LA CHEFFE*		FROMAGE LOCAL 
Goûters Krackadak Vespères	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 engaiamendua: 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**

CRÊPES		CHINE	
Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Ostirala
Diluns	Dimars	Dimèrcs	Divés
02/02	03/02	04/02	06/02
Entrée Lehen platera Entrada	BOUILLON DE VERMICELLE	BETTERAVES BIO À LA FÊTA*	RILLETES DE THON
Plats Jaki nagusiak Plats	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE*	FILET DE COLIN
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	AIGUILLETTE DE POULET FAÇON NUGGETS	SAUTÉ DE PORC LOCALE AU CARMEL*
Laitages Esnekia Leitatge	MOUSSE CHOCOLAT BIO	PURÉE DE CAROTTES BIO ET LOCALE*	RIZ BIO CANTONNAIS*
Desserts Desertak Desserts	BISCUIT BIO	CHANTENEIGE BIO	GÂTEAU A LA NOIX DE COCO DE LA CHEFFE*
Goûters Krakadak Vrespèrs		fruit de saison gâteau maison lait	