



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 allergies 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	
	10/03		11/03		12/03		13/03		14/03	
Entrée Lehen platera Entrada	BETTERAVES ROUGES BIO		CELERI RÉMOULADE*		SALADE VERTE LOCALE ET BIO COMPOSEE*		MELON JAUNE		OEUF MAYONNAISE	
Plats Jaki nagusiak Plats	POISSON MEUNIERE		BOULETTES DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE*		PIZZA DU CHEF*		PÂTES BIO A LA CARBONARA*		NUGGETS VEGETAL	
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ BIO A LA TOMATE *		SEMOULE BIO*						PUREE DE PDT CAROTTES BIO*	
Laitages Esnekia Leitatge	EMMENTAL BIO		PETITS SUISSES		YAOURT BIO ET LOCAL		FROMAGE RÂPE		VACHE QUI RIT BIO	
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO ET LOCALE		BEIGNET AU CHOCOLAT		MADELEINE BIO		FROMAGE BLANC A LA FRAISE BIO ET LOCAL		BANANE BIO	
Goûters Karakadak 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 engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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 BIO ET LOCAL

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	17/03		18/03		19/03		20/03		21/03
Entrée Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCALES*		TABOULE (SEMOULE BIO)*		COLESLAW BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCALE ET MAIS		SAUCISSON
Plats Jaki nagusiak Plats	ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALE* (COURGETTE ET		CRÊPE AU FROMAGE		POULET RÔTI LOCAL*		LASAGNE DE BOEUF ANGUS LOCAL*		FISCH DE COLIN
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ CREOLE BIO		HARICOTS VERTS BIO*		HARICOTS BLANC A LA TOMATE*				PUREE DE LEGUMES BIO ET LOCAL*
Laitages Esnekia Leitatge	BISCUIT BIO LOCAL		CHANTENEIGE BIO		CANTAL AOP		GOUDA BIO		FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL
Desserts Desertak Desserts	YAOURT VANILLE BIO		BANANE BIO		COMPOTE BIO ET LOCALE		PÂTISSERIE DU CHEF*		COULIS DE FRUITS*

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 allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astlehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	24/03		25/03		26/03		27/03		28/03	
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL		MACEDOINE DE LEGUMES*		SALADE DE PÂTES BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCALE AU FROMAGE ET		CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*	
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTE DE POULET LOCAL AUX CAROTTES BIO*		CÔTE DE PORC LOCAL AU JUS*		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE TOMATE*		GRATIN DE POMME DE TERRE BIO ET LOCALE A LA MOZZARELLA*		BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	
Garnitures Osagarriak Garniments	COQUILLETES BIO*		LENTILLES BIO AU BOUILLON*		POMME NOISETTE		ÉPINARDS BIO BÉCHAMEL*		COEUR DE BLE BIO*	
Laitages Esnekia Leitatge	GOUDA BIO		YAOURT NATURE BIO ET LOCAL		OEUF À LA NEIGE		PÂTISSERIE DU JOUR*		ST MORET BIO	
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO ET LOCAL		BANANE BIO				FRUIT		LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

pain
barre de chocolat
fruit de saison

gâteau maison
fromage blanc
sûpp



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 allergies e intoleràncias.

VÉGÉTARIEN



Viandes et volailles françaises

***Plats
confectionnés en
cuisine**

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	31/03		01/04		02/04		03/04		04/04	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE		CONCOMBRE BIO *		SALADE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCAL *		BETTERAVE ROUGE BIO		#REF!	
Plats Jaki nagusiak Plats	COUSCOUS (BOULETTES À L'AGNEAU, MERGUEZ)*		PÂTES BIO A LA BOLOGNAISE*		TARTE AU FROMAGE*		SAUTE DE VEAU LOCAL AUX CAROTTES *		PÂTE DE CAMPAGNE	
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO *				SALADE VERTE BIO ET LOCALE *		GALETTE DE POMME DE TERRE		COLIN LIEU PANE	
	LEGUMES COUSCOUS*								POEELE DE LEGUMES	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNES		FROMAGE RÂPÉ BIO				BROWNIES DE LA CHEFFE*			
Desserts Desertak Desserts	BISCUIT AU CITRON BIO ET LOCAL		COMPOTE DE FRUITS BIO ET LOCAL		ECLAIR AU CHOCOLAT		CREME ANGLAISE		VACHE QUI RIT BIO	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

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 allergies e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises

***Plats
confectionnés en
cuisine**

JOURNÉE FRANCOMTOISE

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	07/04		08/04		09/04		10/04		11/04	
Entrée Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE		FEUILLETE AU FROMAGE				SALADE VERTE BIO ET LOCALE*		SALADE COLESLAW BIO	
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET LOCAL FACON TEX-MEX		SUUCISSE GRILLEE LOCAL *		HACHIS PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)		CROZIFLETTE (JAMBON, BECHAMEL, FOMAGE)*		COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE*	
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE *		BOULGOUR BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCALE		CROZET BIO		ET AUX 2 FROMAGES*	
Laitages Esnekia Leitatge	EMMENTAL BIO		BISCUIT CHOCOLAT BIO ET LOCAL		CHANTENEIGE BIO *		YAOURT A LA MYRTILLE BIO ET LOCAL		BEIGNET AU SUCRE	
Desserts Desertak Dessèrts	FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT DE SARAILLOT		ANANAS BIO		BISCUIT FRANCOMTOIS*			

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 allergies e intoleràncias.

JOURNEE GASCON



***Plats
confectionnés en
cuisine**

Viandes et volailles françaises

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divès	
	14/04		15/04		16/04		17/04		18/04	
Entrée Lehen platera Entrada	CROISILLON AU FROMAGE		SURIMI		PATE CAMPAGNARD		REPAS BASQUE		MACEDOINE MAYONNAISE	
Plats Jaki nagusiak Plats	DAHL DE LENTILLES BIO*		CORDON BLEU		CHIPOLATAS LOCAL		SALADE VERTE BIO ET LOCALE *		FILET DE COLIN MEUNIERE	
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ CREOLE BIO*		PETITS POIS CAROTTES*		HARICOTS BLANCS A LA GRAISSE D'OIE		AXOA DE VEAU LOCAL*		BROCOLIS BÉCHAMEL *	
	CAROTTES BIO ET LOCALE BRAISEES*						POMME DE TERRE VAPEUR BIO ET LOCALE*		POMME DE TERRE BIO VAPEUR*	
Laitages Esnekia Leitatge	MIMOLETTE		YAOURT NATURE BIO ET LOCAL				FROMAGE CURUTCHET		POMME BIO ET LOCALE	
Desserts Desertak Dessèrts	LIEGEOIS CHOCOLAT BIO		BANANE BIO		TARTE AUX POMMES ET AMANDES		GÂTEAU BASQUE		ILE FLOTANTE	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

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 allergies e intoleràncias.



Viandes et volailles françaises

***Plats
confectionnés en
cuisine**

VEGETARIEN				PIQUE NIQUE			
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	
Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna	
Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus	
21/04		22/04		23/04		24/04	
Entrée Lehen platera Entrada	PÂQUES	BETTERAVES BIO				SALADE DE TOMATE*	MELON JAUNE
Plats Jaki nagusiak Plats		COQUILLETTE BIO NAPOLITAINE*		CROQUE MONSIEUR		CHIPOLATAS LOCALE *	SANDWICH JAMBON ET FROMAGE
Garnitures Osagarriak Garniments				SALADE VERTE BIO ET LOCALE	POMME NOISETTE		CHIPS
					HARICOTS VERTS BIO *		COMPOTE GOURDE
Laitages Esnekia Leitatge		YAOURT NATURE BIO		CREME DESSERT VANILLE	CANTAFRAIS		MOELLEUX CHOCOLAT
Desserts Desertak Dessèrts		BANANE BIO		BISCUIT BIO ET LOCAL	CHOU A LA CREME		

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison



Accueils de loisirs

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.

VÉGÉTARIEN

Aisialdi harrerak

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.

Arcuelhs de lesers

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 allergies e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

FERIE

FERIE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	28/04		29/04		30/04		01/05		02/05	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE VERTE BIO LOCAL AU FROMAGE		PÂTÉ DE FOIE							
Plats Jaki nagusiak Plats	NUGGETS VÉGÉTAL		EMINCE DE POULET PROVENCALE *		SANDWICH AU JAMBON ET FROMAGE		FERIE		FERIE	
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE BIO*		RIZ BIO CREOLE		CHIPS					
					FRUIT					
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC LOCAL BIO		PETITS SUISSES		GÂTEAU BIO				#REF!	
Desserts Desertak Dessèrts	BISCUIT BIO LOCAL		COMPOTE BIO ET LOCAL							

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
laitage
biscuit