

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 cambiadis 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.



api

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	29/08	30/08	31/08	01/09	02/09
Entrée Lehen platera Entrada				betteraves bio vinaigrette	salami danois
Plats Jaki nagusiak Plats				tortis bio bolognaise	filet de poisson meunière
Garnitures Osagarriak Garniments					carottes braisées
Laitages Esnekia Leitatge				suisse	boulgour bio
Desserts Desertak Dessèrts				pêche blanche	fromage blanc local
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



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.

Animation Amérique

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 cambiadis 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.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE
ELKARGOA
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

api

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	05/09	06/09	07/09	08/09	09/09
Entrée Lehen platera Entrada		tomate bio vinaigrette	concombre bio à la bulgare	cervelas et cornichons	carottes râpées bio au citron
Plats Jaki nagusiak Plats	cheeseburger	sauté de veau marengo local aux carottes	bouchée à la reine	aiguillettes de colin nicoise	crumble de légumes d'été
Garnitures Osagarriak Garniments	potatoes	écrasé de pommes de terre	courgettes sautées	semoule bio	coeur de blé
Laitages Esnekia Leitatge	donut's	fromage st nectaire aop	crème anglaise et	eventail	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	glace	liégeois au chocolat bio	biscuit	yaourt fermier de orthevielle (local)	nectarine

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.

Repas végétarien

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 allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE
ELKARGOA
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

api

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	12/09		13/09		14/09		15/09		16/09	
Entrée Lehen platera Entrada	melon		tomate et maïs bio		courgettes râpées, maïs et fêta		pastèque bio		taboulé	
Plats Jaki nagusiak Plats	omelette aux pommes de terre		emincé de poulet local aux épices		côte de porc charcutière locale		rôti de veau local		pépites de poisson au citron	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale		riz pilaf		haricots blancs bio à la tomate		choux fleurs et pommes de terre béchamel		épinards en gratin féculent pour collège	
Laitages Esnekia Leitatge	camembert bio		biscuit		fromage aop		fromage blanc bio		fromage bio	
Desserts Desertak Dessèrts	fruit		île flottante		tarte aux fruits du chef		raisin muscat		crème caramel locale	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

pain
barre de chocolat
fruit de saison

gâteau du chef
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 cuelhudas).

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



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

api

Animation Les Îles

Repas végétarien

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	19/09		20/09		21/09		22/09		23/09	
Entrée Lehen platera Entrada	concombre bio vinaigrette				betteraves bio aux pommes		salade verte, fenouil, pamplemousse, croûtons		oeuf mayonnaise	
Plats Jaki nagusiak Plats	axoa de porc local		carry de poulet à l'ananas		rôti de porc local aux aubergines		lasagnes végétariennes		filet de colin au citron vert	
Garnitures Osagarriak Garniments	boulgour bio		riz bio		coquillettes locales				poêlée de légumes du chef et pommes de terre	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage bio		biscuit coco		fromage		flan vanille caramel		fourme d'ambert aop	
Desserts Desertak Dessèrts	pastèque		salade de fruits exotiques		prunes		madeleine du chef		compote 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 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 cuelhudas).

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



api

Repas végétarien

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	26/09		27/09		28/09		29/09		30/09	
Entrée Lehen platera Entrada	pastèque		tomate bio vinaigrette		coeurs de palmier mimosa		macedoine de légumes bio		salade de lentilles bio au jambon	
Plats Jaki nagusiak Plats	brandande de poisson		sauté de veau local		pizza du chef		crêpe au fromage		poulet sauce barbecue	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale		riz bio créole		salade locale		salade verte		courgettes braisées bio	
									frites	
Laitages Esnekia Leitatge	confiture locale		fromage bio		brie		gateau du chef		brebis local	
Desserts Desertak Dessèrts	mousse de fromage blanc locale		pomme golden bio		raisin noir		yaourt aux fruits de bastidarra (local)		compote pomme poire bio	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
gâteau du chef
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.

Repas végétarien

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 allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE
ELKARGOA
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

api

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	03/10		04/10		05/10		06/10		07/10	
Entrée Lehen platera Entrada	choux fleur sauce cocktail		salade de perles aux dés de jambon et pesto		salade de mâche, maïs et croûtons		minestrone		feuilleté au fromage	
Plats Jaki nagusiak Plats	bolognaise végétale		cordon bleu		poulet rôti		spezzatino de boeuf		dos de colin rôti au paprika fumé	
Garnitures Osagarriak Garniments	torsades bio à la tomate		panais et carottes locales au miel		gratin dauphinois		risotto		purée de courgettes	
Laitages Esnekia Leitatge	biscuit en éventail		fromage		cantal aop 		mousse au mascarpone		brebis local 	
Desserts Desertak Desserts	yaourt vanille bio 		poire commice		compote pomme banane		amarettis moelleux		fruit (kiwaï)	

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 alergias e intoleràncias.



api

Semaine du goût

Repas végétarien

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	10/10		11/10		12/10		13/10		14/10	
Entrée Lehen platera Entrada	salade de pousses d'épinards (champignons crus, betteraves râpées, croûtons)		tomates bio en salade, fêta et pesto		salade de crudités (mâche, panais, courgettes)		wrap de légumes (céleri / carottes)		émincé de fenouil, maïs et avocat	
Plats Jaki nagusiak Plats	rougail de saucisses		sauté de dinde bio aux marrons et pommes		poisson gratiné		duo de choux-fleurs et brocolis bio gratinés aux noisettes et fromage		poulet rôti bio	
Garnitures Osagarriak Garniments	riz bio sauvage		pâtes du pays basque bio		purée de pommes de terre		mélange de quinoa et semoule bio		gratin de patate douce, panais et pommes de terre	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage blanc bio crème de marron		cantal aop		biscuit local		mimolette		ibaski (local)	
Desserts Desertak Dessèrts	amandes et noix		poire		compote pomme potiron et chantilly		crumble pommes noix et amandes		prune	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
petit suisse
gâteau du chef

Restaurant scolaire de Bidache

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.

Repas Montagne

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 allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

api

Repas Oriental

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	17/10		18/10		19/10		20/10		21/10	
Entrée Lehen platera Entrada	potage pommes de terre et poireaux		chou rapé au curry				salade aux jeunes pousses (lardons, croûtons, fromage)		tartine de houmous	
Plats Jaki nagusiak Plats	gratin de pommes de terre au reblochon		blanquette de veau local		croque monsieur du chef		lasagnes au saumon		sauté d'agneau au jus	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale		carottes braisées et boulgour bio		salade locale				riz	
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt local à la myrtille		st nectaire aop		fromage		cigarette russe		biscuit oriental	
Desserts Desertak Dessèrts	langue de chat		banane		gâteau chocolat chantilly		île flottante		compote de pommes	

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

fruit de saison
laitage
biscuit

Restaurant scolaire de Bidache

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 cambiadis 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.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION

api

Pique Nique

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	24/10		25/10		26/10		27/10		28/10	
Entrée Lehen platera Entrada	macédoine mayonnaise		potage fermier		céleri aux pommes fruit		carottes locales râpées	5%→10% PRODUIT LOCAL		
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet au jus		saucisse de toulouse grillée		poulet basquaise		rôti de porc local	5%→10% PRODUIT LOCAL	sandwich au jambon	
Garnitures Osagarriak Garniments	riz bio aux légumes		lentilles bio cuisinées		coquillettes bio au beurre		purée de patate douce		chips	
							salade verte de sames (locale)	5%→10% PRODUIT LOCAL		
Laitages Esnekia Leitatge	fromage ou laitage		fromage		fromage ou laitage		fromage ou laitage		fromage	
Desserts Desertak Desserts	crème dessert locale	5%→10% PRODUIT LOCAL	liégeois vanille		fruit de saison		tartelette à l'orange		fruit de saison	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

Restaurant scolaire de Bidache

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 cambiadis 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.



Pique Nique

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	31/10		01/11		02/11		03/11		04/11	
Entrée Lehen platera Entrada	bouillon vermicelle				rillettes au surimi		carottes râpées bio		petit sandwich au saucisson	
Plats Jaki nagusiak Plats	omelette bio aux pommes de terre				pâtes bio carbonara		poisson meunière		salade composée (oeuf, thon, riz)	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte de sames (locale)				salade verte de sames (locale)		riz pilaf bio			
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt fermier local				crème dessert bio		fromage		fromage	
Desserts Desertak Dessèrts	fruit de saison				biscuit		gâteau du chef		compote de fruit	

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

biscuit
compote de fruits
petit suisse