

## 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.

### Repas végétarien

## 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 cueilhudas).

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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
HIRIGUNE ELKARGOA  
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	07/11	08/11	09/11	10/11	11/11
Entrée Lehen platera Entrada	feuilleté au fromage	oeuf dur mayonnaise	potage de légumes	betteraves vinaigrette	
Plats Jaki nagusiak Plats	<b>saucisse label rouge grillée</b>	bolognaise végétale	steak de veau à l'italienne	boeuf au curry bio et local	
Garnitures Osagarriak Garniments	carottes et lentilles bio	pâtes bio et locales  et fromage rapé	fondue de poireaux et pommes de terre	semoule bio	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	yaourt	biscuit local	petits suisses aux fruits	
Desserts Desertak Dessèrts	pêche au sirop et amandes	poire	crème dessert locale	madeleine du chef	

pain  
pâte 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 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 allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

HIRIGUNE ELKARGOA

COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	14/11	15/11	16/11	17/11	18/11
Entrée Lehen platera Entrada	saucisson à l'ail	rilette de sardines	salade d'endives composée	concombre à la grecque	taboulé bio
Plats Jaki nagusiak Plats	omelette aux pommes de terre	poulet local marengo	tarte au fromage	veau cocotte	queue de lieu gratinée
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots beurre persillés	riz pilaf bio	panais et carottes locales	boullgour bio	haricots plats au jus
Laitages Esnekia Leitatge	edam bio	fromage	yaourt et biscuit bio	vassilopittes	fromage local curutchet
Desserts Desertak Dessèrts	banane	éclair au chocolat	fruit de saison laitage biscuit	fromage blanc	yaourt orthevielle local

## 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.



### Repas végétarien

### Repas Alsacien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	21/11	22/11	23/11	24/11	25/11
Entrée Lehen platera Entrada	bouillon alphabet	salade mimosa	betteraves bio vinaigrette	bretzel	carottes rapées
Plats Jaki nagusiak Plats	sauté de dinde bio chasseur	lasagnes végétariennes	côte de porc locale à la tomate	<b>gratin alsacien à la saucisse de morteau aop</b>	brochette de poisson pané au citron
Garnitures Osagarriak Garniments	champignons, carottes et pommes de terre		coquille bio	poêlée de légumes	purée bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	petits suisses	<b>st nectaire aop</b>		biscuit
Desserts Desertak Dessèrts	yaourt au sucre de canne bio	kiwi local	fruit	smoothie myrtille	yaourt bastidarra local

Goûters  
Krackadak  
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

Menús cambiadas según las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (produccion e cuehudas).


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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
HIRIGUNE ELKARGOA  
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



### Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	28/11	29/11	30/11	01/12	02/12
Entrée Lehen platera Entrada	<b>salade au panais et parmesan aop</b> 	friand au fromage	salade de perles	salade coleslaw	saucisson à l'ail cornichon
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet bio sauce tomate 	dhal de légumineuses	steak haché	tajine d'agneau	parmentier de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments	potatoes	riz bio pilaf 	purée de légumes bio 	légumes tajine et coeur de blé bio 	salade verte locale 
Laitages Esnekia Leitatge	<b>cantal aop</b> 	biscuit	fromage	fromage	brebis bio et local 
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio 	crème a la vanille	pomme bio	 gâteau au chocolat et crème anglaise	banane

biscuit  
compote de fruits  
petit suisse

Goûters  
Krackadak  
Vrespèrs

## 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

Menús cambiadas según las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
HIRIGUNE ELKARGOIA  
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	05/12	06/12	07/12	08/12	09/12
Entrée Lehen platera Entrada	salade aux pâtes bio	velouté de potimarron	pêche au thon		betteraves bio
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet des fermiers landais rôti	pâtes bio carbonara	pizza du chef	<b>crozets bio au reblochon aop et jambon</b>	omelette aux pommes de terre
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots verts bio et pommes de terre rissolées		salade locale	salade verte	salade locale
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	fromage blanc bio	petits suisses bio	crème à la myrtille	suisse aux fruits
Desserts Desertak Dessèrts	clémentine	au coulis de griottes	fruit	biscuit de savoie	donuts
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison gâteau du chef lait		

Animation Savoie

Repas végétarien

## 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 cueilhudas).

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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

HIRIGUNE ELKARGOA

COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	12/12	13/12	14/12	15/12	16/12
Entrée Lehen platera Entrada	chou fleur sauce cocktail	betteraves bio aux épices			crêpe au jambon
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes bolognaise	hachis parmentier végétal	croque monsieur		aiguillettes de colin panée
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale	salade verte locale	salade de jeunes pousses		crème de potiron
Laitages Esnekia Leitatge		buchette de chèvre bio et local	sable de came		fromage
Desserts Desertak Dessèrts	liégeois chocolat	kiwi local	carpaccio d'ananas		mandarine

pain  
pate à tartiner  
lait