

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 cueilhadas).

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



Viandes et volailles françaises

api

***Plats
confectionnés en
cuisine**

VÉGÉTARIEN

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	01/09		02/09		03/09		04/09		05/09	
Entrée Lehen platera Entrada	PASTEQUE BIO		TOMATE VINAIGRETTE BIO*		CONCOMBRE BIO *		CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCAL*		SAUCISSON A L'AIL	
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO LOCAL*		SAUTE DE POULET LOCAL AUX COURGETTES		PIZZA DE LA CHEFFE*		CRUMBLE DE LÉGUMES D'ÉTÉ (courgettes bio, tomate, farine,		FISH DE COLIN	
Garnitures Osagarriak Garniments	BOLOGNAISE (EGRENE DE BOEUF BIO)*		PUREE DE POMME DE TERRE *		SALADE VERTE BIO LOCAL*		COEUR DE BLÉ BIO*		RIZ BIO CREOLE*	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT NATURE BIO LOCAL		PUREE DE POMME DE TERRE *		BANANE BIO		MADELEINE DU CHEF*		EMMENTAL BIO	
Desserts Desertak Desserts	DONUTS		COCKTAIL DE FRUITS		BISCUIT BIO LOCAL		YAOURT A LA FRAISE BIO ET LOCAL		POIRE BIO	

Goûters
Krackadak
Vespèrs

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 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	
	08/09		09/09		10/09		11/09		12/09	
Entrée Lehen platera Entrada	MELON JAUNE BIO 		SALADE DE TOMATE BIO ET MAÏS* 		SALADE DE COEUR DE BLE BIO AU SURIMI* 		PASTÈQUE BIO 		MOUSSE DE FOIE	
Plats Jaki nagusiak Plats	CROISILLON A L'EMMETAL		POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES* 		CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE LOCALE* 		HACHI PARMENTIER (égréné de boeuf bio)		FILET DE LIEU PANE	
Garnitures Osagarriak Garniments	PÂTES BIO ET LOCAL* 		RIZ BIO FACON PILAF* 		COURGETTES BIO ET LOCAL A LA BÉCHAMEL* 		SALADE VERTE BIO LOCAL * 		RATATOUILLE* 	
	AUBERGINE BIO À LA TOMATE* 								POMME DE TERRE BIO LOCAL VAPEUR 	
Laitages Esnekia Leitatge	COMPOTE BIO LOCAL 		CREME ANGLAISE		BRIE BIO 		FROMAGE BIO 		FROMAGE BLANC BIO LOCAL 	
Desserts Desertak Desserts	CIGARETTE RUSSE		ILE FLOTTANTE		PRUNE BIO 		YAOURT À LA FRAISE BIO LOCAL 		RAISIN BIO MUSCAT	

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 alergias e intoleràncias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

VÉGÉTARIEN

MENU DES ÎLES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	15/09		16/09		17/09		18/09		19/09	
Entrée Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO ET VINAIGRETTE*		MELON		BETTERAVES BIO *		TOMATE BIO VINAIGRETTE*		OEUF MAYONNAISE	
Plats Jaki nagusiak Plats	DALH DE LENTILLES BIO*		CURRY DE DINDE LOCAL*		SAUCISSE GRILLÉE LOCAL*		LASAGNE BOLOGNAISE (BOEUF BIO)		PLEIN FILET MEUNIERE	
Garnitures Osagarriak Garniments	CAROTTES BIO LOCAL SAUTEES *		RIZ CREOLE BIO		ROSTIES DE LÉGUMES				PUREE DE POMME DE TERRE*	
	BOULGOUR BIO*								POELEE DE COURGETTES BIO*	
Laitages Esnekia Leitatge	BRIE BIO		BISCUIT COCO		EMMENTAL BIO		YAOURT VANILLE BIO LOCAL		FROMAGE BIO	
Desserts Desertak Desserts	PASTÈQUE BIO		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		POMME BIO LOCAL		BISCUIT BIO LOCAL		COMPOTE BIO LOCAL	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits

pain
barre 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.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU EXOTIQUE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	22/09		23/09		24/09		25/09		26/09	
Entrée Lehen platera Entrada	PASTÈQUE BIO		TOMATE BIO VINAIGRETTE*				RILLETTE DE THON*		CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*	
Plats Jaki nagusiak Plats	CHIPOLATAS LOCALES GRILLÉES*		BOULETTE BOEUF BIO, SAUCE TOMATE*		QUICHE LORRAINE DE LA CHEFFE*		POULET AU LAIT DE COCO LOCAL*		CRÊPE AU FROMAGE	
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS BLANCS*		GALETTE DE POMMES DE TERRE		SALADE COMPOSEE*		COLUMBO DE COURGETTES BIO*		COURGETTES BRAISÉES BIO*	
			CAROTTES BRAISEES BIO LOCAL*				RIZ BIO CREOLE*		SEMOULE BIO*	
Laitages Esnekia Leitatge	CONFITURE BIO LOCALE		GOUDA BIO		MARBRE AU CHOCOLAT		MOUSSE FROMAGE BLANC BIO LOCAL DU CHEFFE*		MIMOLETTE	
Desserts Desertak Desserts	FROMAGE BLANC BIO LOCAL		POMME GOLDEN BIO LOCAL		COMPOTE BIO ET LOCAL		COULIS DE FRUIT EXOTIQUE		COMPOTE BIO LOCAL	

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 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
	29/09		30/09		01/10		02/10		03/10
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL *		SALADE DE PERLES AUX DÉS DE JAMBON *		SALADE DE HARICTOS VERTS BIO*		MACEDOINE DE LEGUMES*		FEUILLETÉ AU FROMAGE
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNE VEGETARIENNE BIO*		CORDON BLEU		CROQUE MONSIEUR		AXOA DE VEAU ANGUS LOCAL *		COLIN MEUNIERE AU CITRON
Garnitures Osagarriak Garniments	(COURGETTES BIO, TOMATE BIO, CREME ET FROMAGE BIO)		PETIT POIS ET CAROTTES		POMME NOISETTE		POMME VAPEUR*		BOULGOUR BIO FACON PILAF
Laitages Esnekia Leitatge	BISCUIT EN ÉVENTAIL		CAMEMBERT BIO		FROMAGE BIO		SUISSE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO
Desserts Desertak Desserts	YAOURT VANILLE BIO LOCAL		FRUIT DE SAISON BIO		BANANE BIO		BROWNIES DU CHEFFE*		FLAN NAPPE AU CARMEL

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.

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 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	
	06/10		07/10		08/10		09/10		10/10	
Entrée Lehen platera Entrada	MELON BIO		COLESLAW (CAROTTE BIO LOCALE)*		SALADE COMPOSEE*		SALADE VERTE BIO LOCALE*		TOMATE BIO VINAIGRETTE*	
Plats Jaki nagusiak Plats	GRATIN DE POMME DE TERRE BIO LOCAL AU ROBLOCHON*		BEIGNET AU POISSON		HACHI PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)*		BLANQUETTE DE VEAU ANGUS LOCAL*	85-100% PRODUIT LOCAL	PÂTES BIO LOCALE*	
Garnitures Osagarriak Garniments	SALADE VERTE BIO LOCALE*		RATATOUILLE BIO *				ET CAROTTES BIO LOCALES*		SAUCE CARBONARA*	
			BOULGOUR BIO PILAF				RIZ BIO CREOLE*			
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT A LA FRAISE BIO LOCAL		VACHE QUI RIT BIO		PETIT-SUISSE SUCRE		YAOURT SUCRE BIO ET LOCAL		FROMAGE RÂPE BIO	
Desserts Desertak Desserts	BISCUIT BIO LOCAL		FRUIT DE SAISON BIO		BISCUIT BIO		GÂTEAU DU CHEFFE A L'ORANGE*		COMPOTE BIO LOCAL	

Goûters
Krakadak
Vespèrs

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

***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

	MENU SUCRÉ		MENU AMER		MENU ACIDE		MENU SALE
	Lundi		Mardi		Mercredi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Divés
	13/10		14/10		15/10		17/10
Entrée Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPEES BIO LOCAL*		CELERI REMOULADE *		SALADE VERTE BIO LOCAL		SAUCISSON SEC
Plats Jaki nagusiak Plats	FRICASSEE DE SAUCISSE LOCAL AU CONFIT DE TOMATE*		FISCH DE COLIN ET CREME A L'ANETH		CHEESBURGER*		STEAK HACHE A LA MOUTARDE
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE ET COURGE BIO LOCAL*		RIZ BIO SAFRANE*		POTATOES		PÂTES BIO LOCALES AU SEL DE GUERANDE*
			CREME D'EPINARDS *				LEGUMES POELES*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO LOCAL		EMMENTHAL BIO		SUNDAE		BANANE BIO
Desserts Desertak Desserts	QUARTIER D'ORANGE		ÎLE FLOTANTE AUX AMANDES*		(St PALAIS éclair au chocolat)		CARAMEL AU BEURRE SALE

Goûters
Krackadak
Vespères

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison