



## 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**

MENU BIO ET LOCAL

|                                        | Lundi                                        | Mardi                                        | Mercredi                               | Jeudi                                   | Vendredi                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
|                                        | Astelehena                                   | Asteartea                                    | Asteazkena                             | Osteguna                                | Ostirala                            |
|                                        | Diluns                                       | Dimars                                       | Dimèrcs                                | Dijaus                                  | Divés                               |
|                                        | 20/04                                        | 21/04                                        | 22/04                                  | 23/04                                   | 24/04                               |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>TABOULÉ*</b>                              | <b>TOMATES EN SALADE*</b>                    | <b>CAROTTES RÂPEES BIO*</b>            | <b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*</b>       | <b>BETTERAVE VINAIGRETTE BIO</b>    |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | MEUNIÈRE DE COLIN                            | <b>CRUMBLE DE COURGETTES *</b>               | <b>SAUCISSE LOCAL A LA PROVENCALE*</b> | <b>AXOA DE VEAU LOCAL*</b>              | <b>POULET SAUCE BARBECUE LOCAL*</b> |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>CHOU-FLEUR BÉCHAMEL*</b>                  | <b>RIZ PILAF BIO*</b>                        | <b>PUREE DE POMME DE TERRE*</b>        | <b>COQUILLETTE BIO ET LOCAL*</b>        | <b>COEUR DE BLE BIO*</b>            |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | CHANTENEIGE BIO                              | EMMENTAL BIO                                 | BISCUIT BIO LOCAL                      | YAOURT VANILLE BIO ET LOCAL             | PETIT SUISSE                        |
| Desserts<br>Desertak<br>Dessèrts       | POMME ROYALE BIO                             | SALADE DE FRUITS                             | YAOURT BIO LOCAL                       | <b>MADELEINE DE LA CHEFFE*</b>          | BANANE                              |
| Goûters<br>Krackadak<br>Vrespèrs       | barre de chocolat<br>pain<br>fruit de saison | compote de fruits<br>brioche<br>petit suisse | pain<br>pâte à tartiner<br>lait        | compote de fruits<br>laitage<br>biscuit | pain<br>confiture<br>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.



Viandes et volailles françaises

**\*Plats confectionnés en cuisine**

### MENU BIO

|                                        | Lundi                             |  | Mardi                                  |  | Mercredi                      |  | Jeudi                        |  | Vendredi |
|----------------------------------------|-----------------------------------|--|----------------------------------------|--|-------------------------------|--|------------------------------|--|----------|
|                                        | Astelehena                        |  | Asteartea                              |  | Asteazkena                    |  | Osteguna                     |  | Ostirala |
|                                        | Diluns                            |  | Dimars                                 |  | Dimèrcs                       |  | Dijaus                       |  | Divés    |
|                                        | 27/04                             |  | 28/04                                  |  | 29/04                         |  | 30/04                        |  | 01/05    |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>SALADE DE POMMES DE TERRE*</b> |  | <b>COLESLAW BIO*</b>                   |  | <b>CONCOMBRE BIO BULGARE*</b> |  | <b>SALADE DE TOMATE BIO*</b> |  | FERIE    |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | <b>CRÊPE AU FROMAGE</b>           |  | <b>STEAK HACHE AU VEAU PROVENCALE*</b> |  | <b>CORDON BLEU</b>            |  | <b>PÂTES BIO ET LOCAL*</b>   |  |          |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>POÊLÉE DE LÉGUME</b>           |  | <b>BOULGOUR BIO*</b>                   |  | <b>PETIT-POIS AU JUS*</b>     |  | <b>SAUCE CARBONARA*</b>      |  |          |
|                                        |                                   |  |                                        |  |                               |  | <b>FROMAGE RÂPE BIO</b>      |  |          |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | <b>YAOURT AUX FRUITS</b>          |  | <b>BRIE BIO</b>                        |  | <b>CANTAFRAIS BIO</b>         |  | <b>GÂTEAU DE LA CHEFFE*</b>  |  |          |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | <b>GALETTE ST MICHEL BIO</b>      |  | <b>COMPOTE BIO ET LOCAL</b>            |  | <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>    |  |                              |  |          |

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.



**\*Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU BIO

|                                        | Lundi                                                                                                                               |                                                                                   | Mardi                                                                                                               |  | Mercredi                                                                                                                 |  | Jeudi                                                                                                                                       |  | Vendredi                                         |  |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--|
|                                        | Astelehena                                                                                                                          |                                                                                   | Asteartea                                                                                                           |  | Asteazkena                                                                                                               |  | Osteguna                                                                                                                                    |  | Ostirala                                         |  |
|                                        | Diluns                                                                                                                              |                                                                                   | Dimars                                                                                                              |  | Dimèrcs                                                                                                                  |  | Dijaus                                                                                                                                      |  | Divés                                            |  |
|                                        | 04/05                                                                                                                               |                                                                                   | 05/05                                                                                                               |  | 06/05                                                                                                                    |  | 07/05                                                                                                                                       |  | 08/05                                            |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>BETTERAVES<br/>VINAIGRETTE BIO*</b>             |                                                                                   | <b>OEUF DUR<br/>MAYONNAISE</b>                                                                                      |  | <b>MACÉDOINE DE<br/>LÉGUMES*</b>                                                                                         |  | <b>SALADE VERTE<br/>BIO ET LOCAL<br/>MAIS CROÛTONS*</b>  |  | FÉRIÉ                                            |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | <b>EMINCÉ DE DINDE<br/>LOCAL AUX<br/>LÉGUMES*</b>  |  | <b>DHAL DE<br/>LENTILLES BIO*</b>  |  | <b>QUICHE<br/>LORRAINE DU<br/>CHEF*</b>                                                                                  |  | <b>PÂTES BIO ET<br/>LOCAL*</b>                           |  |                                                  |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>COEUR DE BLE<br/>BIO*</b>                      |                                                                                   | <b>CAROTTES BIO*</b>              |  | <b>HARICOTS VERTS<br/>BIO *</b>      |  | <b>SAUCE<br/>BOLOGNAISE<br/>(BOEUF BIO)*</b>            |  |                                                  |  |
|                                        |                                                                                                                                     |                                                                                   | <b>RIZ CREOLE BIO*</b>           |  |                                                                                                                          |  |                                                                                                                                             |  |                                                  |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | <b>ST MORET BIO</b>                              |                                                                                   | <b>SUISSE FRUITÉ</b>                                                                                                |  | <b>FROMAGE BLANC<br/>BIO LOCAL</b>  |  | <b>MOUSSE DE<br/>FROMAGE BLANC<br/>BIO ET LOCAL *</b>  |  |                                                  |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | <b>COMPOTE BIO ET<br/>LOCALE</b>                 |                                                                                   | <b>DONUTS</b>                                                                                                       |  | <b>SPECULOOS</b>                                                                                                         |  |                                                                                                                                             |  |                                                  |  |
| Goûters<br>Krakadak<br>Vrespèrs        |                                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                                                     |  | <b>pain<br/>fromage à la coupe<br/>compote de fruits</b>                                                                 |  | <b>pain<br/>barre de chocolat<br/>fruit de saison</b>                                                                                       |  | <b>gâteau maison<br/>fromage blanc<br/>sirop</b> |  |



## 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**

|                                        | Lundi                                        |                                                                                     | Mardi                                                                                            |  | Mercredi                              |                                                                                       | Jeudi    |  | Vendredi |  |
|----------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|----------|--|
|                                        | Astelehena                                   |                                                                                     | Asteartea                                                                                        |  | Asteazkena                            |                                                                                       | Osteguna |  | Ostirala |  |
|                                        | Diluns                                       |                                                                                     | Dimars                                                                                           |  | Dimèrcs                               |                                                                                       | Dijaus   |  | Divés    |  |
|                                        | 11/05                                        |                                                                                     | 12/05                                                                                            |  | 13/05                                 |                                                                                       | 14/05    |  | 15/05    |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>BETTERAVES<br/>ROUGES BIO*</b>            |    | MELON                                                                                            |  |                                       |                                                                                       | FÉRIÉ    |  | PONT     |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | CORDON BLEU                                  |                                                                                     | SAUCISSE LOCAL  |  | CHEESBURGER                           |                                                                                       |          |  |          |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>PEIT-POIS<br/>CAROTTE*</b>                |                                                                                     | <b>PUREE*</b>                                                                                    |  | GALETTE DE<br>POMME DE TERRE          |                                                                                       |          |  |          |  |
|                                        |                                              |                                                                                     |                                                                                                  |  | <b>SALADE VERTE<br/>BIO ET LOCAL*</b> |  |          |  |          |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | GOUDA BIO                                    |  | GAUFRE                                                                                           |  |                                       |                                                                                       |          |  |          |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Dessèrts       | POMME BIO ET<br>LOCAL                        |  | PETIT SUISSE AUX<br>FRUITS                                                                       |  | GLACE                                 |                                                                                       |          |  |          |  |
| Goûters<br>Krakadak<br>Vrespèrs        | biscuit<br>compote de fruits<br>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.



**\*Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

|                                        | MENU BIO LOCAL            |  | MENU BIO                                    |  | MENU DES ÎLES                   |           |
|----------------------------------------|---------------------------|--|---------------------------------------------|--|---------------------------------|-----------|
|                                        | Lundi                     |  | Mardi                                       |  | Jeudi                           |           |
|                                        | Astelehena                |  | Asteartea                                   |  | Osteguna                        |           |
|                                        | Diluns                    |  | Dimars                                      |  | Dijaus                          |           |
|                                        | 18/05                     |  | 19/05                                       |  | 21/05                           |           |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | PASTEQUE BIO              |  | CAROTTES<br>RÂPÉES BIO*                     |  | TOMATE BIO *                    |           |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | PÂTES BIO ET<br>LOCAL*    |  | FRICASSEE DE<br>PORC LOCAL À LA<br>NIÇOISE* |  | POULET LOCAL AU<br>LAIT DE COCO |           |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | SAUCE<br>NAPOLITAINE*     |  | BOULGOUR BIO*                               |  | RIZ BIO MADRAS*                 |           |
|                                        | FROMAGE RÂPÉ<br>BIO       |  |                                             |  |                                 |           |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | MOUSSE AU<br>CHOCOLAT BIO |  | BRIE BIO                                    |  | CREME ANGAISE                   |           |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | MADELEINE BIO             |  | COMPOTE BIO ET<br>LOCAL                     |  | GÂTEAU COCO DE<br>LA CHEFFE*    |           |
|                                        |                           |  |                                             |  |                                 | FRUIT BIO |

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 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**

|                                        | Lundi      | Mardi                  | Mercredi                          | Jeudi                       | Vendredi                   |
|----------------------------------------|------------|------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
|                                        | Astelehena | Asteartea              | Asteazkena                        | Osteguna                    | Ostirala                   |
|                                        | Diluns     | Dimars                 | Dimèrcs                           | Dijaus                      | Divés                      |
|                                        | 25/05      | 26/05                  | 27/05                             | 28/05                       | 29/05                      |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | FÉRIÉ      | BETTERAVES BIO         | CAROTTES<br>RÂPEES BIO<br>LOCALE* | CONCOMBRE BIO*              | TOMATE BIO<br>VINAIGRETTE* |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        |            | FISH DE POISSON        | CROQUE<br>MONSIEUR                | LASAGNE À LA<br>BOLOGNAISE* | NUGGETS<br>VEGETAL         |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments |            | RIZ PILAF BIO*         | SALADE VERTE<br>BIO               | (BOEUF BIO)                 | PÂTES BIO ET<br>LOCALES*   |
|                                        |            |                        |                                   |                             | ÉPINARDS À LA<br>BÉCHAMEL* |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        |            | PETIT SUISSE<br>NATURE | CREME DESSERT<br>VANILLE BIO      | YAOURT NATURE<br>BIO LOCAL  | COMPOTE BIO<br>LOCAL       |
| Desserts<br>Desertak<br>Dessèrts       |            | BANANE BIO             | BISCUIT BIO                       | COULIS DE<br>FRUITS*        | CIGARETTE<br>RUSSE         |

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 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**

### MENU BIO LOCAL

|                                        | Lundi                                                              |  | Mardi                  |  | Mercredi                                 |  | Jeudi                                          |  | Vendredi                        |  |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|------------------------|--|------------------------------------------|--|------------------------------------------------|--|---------------------------------|--|
|                                        | Astelehena                                                         |  | Asteartea              |  | Asteazkena                               |  | Osteguna                                       |  | Ostirala                        |  |
|                                        | Diluns                                                             |  | Dimars                 |  | Dimèrcs                                  |  | Dijaus                                         |  | Divés                           |  |
|                                        | 01/06                                                              |  | 02/06                  |  | 03/06                                    |  | 04/06                                          |  | 05/06                           |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>CAROTTES BIO<br/>LOCALE RÂPÉES<br/>VINAIGRETTE*</b>             |  | OEUF DUR<br>MAYONNAISE |  | <b>TOMATE<br/>MOZZARELLA*</b>            |  | <b>SALADE VERTE<br/>LOCAL*</b>                 |  | PÂTE DE<br>CAMPAGNE             |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | <b>SAUTÉ DE<br/>VOLAILLE LOCAL<br/>AUX LÉGUMES<br/>PRINTANIER*</b> |  | CRÊPE AU<br>FROMAGE    |  | <b>CÔTE DE PORC<br/>LOCAL AU JUS*</b>    |  | <b>SAUCISSE<br/>LOCALE*</b>                    |  | COLIN<br>PERSILLES AU<br>CITRON |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>SEMOULE<br/>COUSCOUS BIO*</b>                                   |  | <b>RIZ BIO*</b>        |  | <b>PURÉE DE<br/>POMMES DE<br/>TERRE*</b> |  | <b>LENTILLES AUX<br/>CAROTTES BIO*</b>         |  | <b>COURGETTES<br/>BIO*</b>      |  |
|                                        |                                                                    |  | <b>RATATOUILLE*</b>    |  |                                          |  |                                                |  | <b>COEUR DE BLE<br/>BIO*</b>    |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | CHANTENEIGE BIO                                                    |  | GOUDA BIO              |  | BRIE BIO                                 |  | CRÈME ANGLAISE                                 |  | YAOURT NATURE<br>BIO ET LOCAL   |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | BANANE BIO                                                         |  | DONUTS                 |  | MELON                                    |  | <b>GÂTEAU AU<br/>CHOCOLAT DE LA<br/>CHEFFE</b> |  | PASTÈQUE BIO                    |  |

Goûters  
Krakadak  
Vespèrs

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.

## Aisialdi harrerak

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.

## 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 cueilhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

|                                        | MENU BIO LOCAL       |  |                                   | MENU DE L'IKASTOLA |                                     |  | MENU BIO LOCAL             |  |
|----------------------------------------|----------------------|--|-----------------------------------|--------------------|-------------------------------------|--|----------------------------|--|
|                                        | Lundi                |  | Mardi                             |                    | Mercredi                            |  | Jeudi                      |  |
|                                        | Astelehena           |  | Asteartea                         |                    | Asteazkena                          |  | Osteguna                   |  |
|                                        | Diluns               |  | Dimars                            |                    | Dimèrcs                             |  | Dijaus                     |  |
|                                        | 08/06                |  | 09/06                             |                    | 10/06                               |  | 11/06                      |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | CONCOMBRE BIO *      |  | TOMATE BIO VINAIGRETTE*           |                    | BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE*  |  | SALADE VERTE BIO ET LOCAL* |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | PÂTES BIO ET LOCAL * |  | TAJINE DE DINDE LOCAL*            |                    | ECHINE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE* |  | CHEESEBURGER               |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | SAUCE CARBONARA*     |  | SEMOULE BIO *                     |                    | COEUR DE BLÉ BIO                    |  | GALETTE DE POMMES DE TERRE |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | FROMAGE RÂPÉ BIO     |  | FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL |                    | EMMENTAL BIO                        |  | SUNDAY                     |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | SALADE DE FRUITS     |  | FRUIT DE SAISON BIO               |                    | ECLAIR AU CHOCOLAT                  |  |                            |  |
|                                        |                      |  |                                   |                    |                                     |  |                            |  |

Goûters  
Krackadak  
Vespèrs

fruit de saison  
laitage  
biscuit



## 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.

## 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.

## Arcielhs 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 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                                                    |
|                                        | 15/06                                                      |  | 16/06                                                        |  | 17/06                               |  | 18/06                                       |  | 19/06                                                    |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | <b>SALADE BALADI<br/>(EGYPTE)*</b>                         |  | MELON BIO<br>(FRANCE)                                        |  | <b>COLESLAW BIO<br/>(PAYS BAS)*</b> |  | <b>TABOULE<br/>(QATAR)*</b>                 |  | SAMOUSSA DE<br>LEGUMES (ASIE)                            |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | <b>POULET LOCAL<br/>KEDJENOU (CÔTE<br/>D'IVOIRE)*</b>      |  | <b>BOULETTES A<br/>L'AGNEAU AUX<br/>EPICES<br/>(NOUVELLE</b> |  | BOLOGNAISE<br>(BOEUF BIO)           |  | <b>SPARE-RIBS<br/>(AFRIQUE DU<br/>SUD)*</b> |  | <b>CRUMBLE DE<br/>LEGUMES<br/>TEX-MEX<br/>(MEXIQUE)*</b> |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | <b>SEMOULE BIO<br/>AUX POIS<br/>CHICHES<br/>(TUNISIE)*</b> |  | <b>PUREE DE KAMAR<br/>(SENEGAL)*</b>                         |  | PÂTES BIO ET<br>LOCALES             |  | ROSTI DE<br>LEGUMES<br>(SUISSE)             |  | <b>RIZ BIO À LA<br/>MEXICAINE<br/>(MEXIQUE)*</b>         |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        |                                                            |  | MADELEINE BIO<br>(FRANCE)                                    |  | MOZZARELLA<br>RÂPE (ITALIE)         |  | CRÊPE AU SIROP<br>D'ERABLE<br>(CANADA)      |  | <b>BROWNIES (USA)*</b>                                   |
| Desserts<br>Desertak<br>Desserts       | GAUFFRE DE<br>LIEGE (BELGIQUE)                             |  | GLACE (NORVEGE)                                              |  | FRAISE                              |  |                                             |  | CREME ANGLAISE<br>(ANGLETERRE)                           |

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 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

|                                        | Lundi                      |  | Mardi                   |  | Mercredi                             |  | Jeudi                          |  | Vendredi                                 |  |
|----------------------------------------|----------------------------|--|-------------------------|--|--------------------------------------|--|--------------------------------|--|------------------------------------------|--|
|                                        | Astelehena                 |  | Asteartea               |  | Asteazkena                           |  | Osteguna                       |  | Ostirala                                 |  |
|                                        | Diluns                     |  | Dimars                  |  | Dimèrcs                              |  | Dijaus                         |  | Divés                                    |  |
|                                        | 22/06                      |  | 23/06                   |  | 24/06                                |  | 25/06                          |  | 26/06                                    |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | PASTÈQUE BIO               |  | MELON BIO               |  | <b>DUO DE COURGETTE ET CONCOMBRE</b> |  | <b>CELERI REMOULADE BIO*</b>   |  | SURIMI MAYONNAISE                        |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | DAHL DE LENTILLES BIO      |  | <b>SAUCE CARBONARA*</b> |  | POISSON MEUNIÈRE                     |  | STEAK HACHE AU VEAU PROVENCALE |  | <b>POULET RÔTI AU JUS LOCAL*</b>         |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | RIZ BIO                    |  | PÂTES BIO ET LOCAL*     |  | <b>PURÉE DE POMME DE TERRE*</b>      |  | SEMOULE BIO                    |  | POMME DE TERRE VAPEUR                    |  |
|                                        | CAROTTES BIO               |  | FROMAGE RÂPE BIO        |  |                                      |  |                                |  | <b>POÊLÉE DE COURGETTE BIO ET LOCAL*</b> |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL |  | LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO   |  | CHANTENEIGE BIO                      |  | YAOURT AROMATISE               |  | YAOURT BIO A LA VANILLE                  |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Dessèrts       |                            |  |                         |  | COMPOTE DE POMME BIO                 |  |                                |  | BISCUIT BIO                              |  |

Goûters  
Krakadak  
Vrespèrs

biscuit  
compote de fruits  
petit suisse

## 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 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.



|                                        | Lundi                         |  | Mardi                       |  | Mercredi                      |  | Jeudi                       |  | Vendredi                     |  |
|----------------------------------------|-------------------------------|--|-----------------------------|--|-------------------------------|--|-----------------------------|--|------------------------------|--|
|                                        | Astelehena                    |  | Asteartea                   |  | Asteazkena                    |  | Osteguna                    |  | Ostirala                     |  |
|                                        | Diluns                        |  | Dimars                      |  | Dimèrcs                       |  | Dijaus                      |  | Divés                        |  |
|                                        | 29/06                         |  | 30/06                       |  | 01/07                         |  | 02/07                       |  | 03/07                        |  |
| Entrée<br>Lehen platera<br>Entrada     | PASTEQUE BIO                  |  | TOMATE BIO<br>VINAIGRETTE*  |  |                               |  | MELON BIO                   |  |                              |  |
| Plats<br>Jaki nagusiak<br>Plats        | SAUCE<br>NAPOLITAINE*         |  | POULET LOCAL<br>AUX EPICES* |  | CROQUE<br>MONSIEUR*           |  | SAUCISSE<br>GRILLEE LOCAL*  |  | CHEEBURGER                   |  |
| Garnitures<br>Osagarriak<br>Garniments | PÂTES BIO ET<br>LOCAL*        |  | RIZ CREOLE BIO*             |  | SALADE<br>COMPOSEE*           |  | PUREE DE POMME<br>DE TERRE* |  | GALETTE DE<br>POMME DE TERRE |  |
|                                        | FROMAGE RÂPÉ<br>BIO           |  |                             |  |                               |  |                             |  | KETCHUP                      |  |
| Laitages<br>Esnekia<br>Leitatge        | FROMAGE BLANC<br>BIO ET LOCAL |  | BRIE BIO                    |  | CREME DESSERT<br>À LA VANILLE |  | PETIT-SUISSE<br>SUCRE BIO   |  | SUNDAIE                      |  |
| Desserts<br>Desertak<br>Dessèrts       |                               |  | FRAISES                     |  | BISCUIT BIO                   |  |                             |  | PALET BRETON<br>BIO          |  |

Goûters  
Krakadak  
Vrespèrs

fruit de saison  
gâteau maison  
lait