

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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	20/02	21/02	22/02	23/02	24/02
Entrée Lehen platera Entrada	betteraves rouges bio	 céleri rémoulade	salade verte locale composée 	soupe de légumes	oeuf mayonnaise
Plats Jaki nagusiak Plats	torsades bio carbonara	 boulettes de boeuf bio a la provencale	 pizza du chef	nugget's végétal	brandade de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments		 riz bio		potatoes	 mesclun local
Laitages Esnekia Leitatge	fromage râpé	petits suisses	crème dessert	fromage blanc bio 	fromage bio 
Desserts Desertak Dessèrts	compote	beignet	fruit	biscuit local 	clémentine bio 
Goûters Krackadak Vrespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits broche 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

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/02	28/02	01/03	02/03	03/03
Entrée Lehen platera Entrada	pomelos	taboulé	coleslaw	paté de campagne	salade verte locale au maïs et croûtons
Plats Jaki nagusiak Plats	chipolatas grillées	omelette au fromage	poulet rôti bio	fish de colin	lasagnes bolognaise
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots blancs à la tomate	haricots verts bio	petits pois bio	purée de légumes	
Laitages Esnekia Leitatge	biscuit bio	fromage bio	fromage	fromage local	mousse de fromage blanc bio
Desserts Desertak Dessèrts	crème bio vanille	fruit bio	compote pommes abricots	pâtisserie du chef	coulis de fruits

Goûters
Krackadak
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

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 disponibilitat (produccion e cuehudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	06/03	07/03	08/03	09/03	10/03
Entrée Lehen platera Entrada	betteraves vinaigrette	macédoine	salade de pâtes	bouillon de vermicelle	carottes râpées bio
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet rôti local	échine de porc braisée	steak haché sauce tomate	gratin de pommes de terre au fromage	nugget's de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio	lentilles bio	haricots verts bio vapeur	salade verte	coeur de blé à la tomate
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	yaourt bio	oeuf à la neige	pâtisserie du jour	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio	banane bio	fruit		fruit de saison
Goûters Krackadak 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

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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



Repas Amérique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	13/03	14/03	15/03	16/03	17/03
Entrée Lehen platera Entrada	salade orientale	salade de pommes de terre	sardines à l'huile	mesclun local	rosette et beurre
Plats Jaki nagusiak Plats	couscous	tarte au fromage	pâtes bio a la carbonara	cheese burger	filet de lieu aux petits légumes
Garnitures Osagarriak Garniments	semoule bio et ses légumes	haricots verts		potatoes	macaronis bio
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt nature bio	biscuit bio	petits suisses		fromage aop
Desserts Desertak Dessèrts	gâteau aux amandes	smoothie aux fruits	compote de fruits	brownies du chef & crème anglaise	banane

Goûters
Krackadak
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.



Repas Basque

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	20/03	21/03	22/03	23/03	24/03
Entrée Lehen platera Entrada	salade de riz bio	potage de légumes	salade de thon	salade coleslaw bio	chorizo
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu sauce barbecue	émincé de porc à la moutarde	hachis parmentier	omelette aux pommes de terre et fromage bio	axoa de veau local
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots beurre	boullgour bio au jus		poêlée de légumes	pommes de terre vapeur
Laitages Esnekia Leitatge	vache qui rit bio	biscuit	camembert bio	gouda	brebis local
Desserts Desertak Dessèrts	fruit de saison	compote de poire bio	ananas bio	pâtisserie du chef	yaourt bastidarra (local)

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

fruit de saison
gâteau maison
lait

5% → 10%
PRODUIT LOCAL

5% → 10%
PRODUIT LOCAL

5% → 10%
PRODUIT 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 allergies e intoleràncias.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/03	28/03	29/03	30/03	31/03
Entrée Lehen platera Entrada	concombre vinaigrette	salade verte locale 	carottes râpées	chou fleur sauce cocktail	salade composée
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes aux légumes	tartiflette au reblochon aop 	steak haché	rougail de saucisse	paëlla au poulet
Garnitures Osagarriak Garniments			pommes noisettes	semoule couscous bio 	
Laitages Esnekia Leitatge	brie	yaourt nature bio 	yaourt aromatisé	biscuit de came local 	bio vanille 
Desserts Desertak Dessèrts	liégeois chocolat	fruit bio 	éclair au chocolat	île flottante	madeleine
Goûters Krackadak 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

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	03/04	04/04	05/04	06/04	07/04
Entrée Lehen platera Entrada	chorizo	salade composée	macédoine de légumes	rillettes de sardine	céleri râpé
Plats Jaki nagusiak Plats	rôti de porc au jus	dahl de lentilles bio	croque monsieur	pilon de poulet bio	aiguillettes de colin
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio	riz créole bio	salade verte locale	purée de pomme de terre et carotte bio	épinards bio et boulgour bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage bio	suisse aux fruits	cantal aop	fromage bio	yaourt velouté fruit
Desserts Desertak Dessèrts	poire au chocolat	banane	crème vanille	pâtisserie du chef	biscuit local

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison

Accueils de loisirs

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos engagements : 20% de produits bio minimum. Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Aisialdi harrerak

Menuak alda daitezke hornikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uztak).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Arcuelhs de lesers

Menuts cambiadís segon las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segon la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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
	10/04	11/04	12/04	13/04	14/04
Entrée Lehen platera Entrada		salade verte aux dés de fromage	carottes bio râpées		tomate cerise
Plats Jaki nagusiak Plats		colombo de porc	croustade du chef	lasagne bolognaise égréné de boeuf bio 	sandwich jambon beurre
Garnitures Osagarriak Garniments		boullgour bio 	riz bio	 salade verte locale 	chips
Laitages Esnekia Leitatge		petits suisses	fromage	fruit	biscuit
Desserts Desertak Dessèrts		compote bio 	salade de fruits	pâtisserie du chef	compote gourde
Goûters Krackadak Vrespèrs			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 allergies e intoleràncias.



Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	17/04	18/04	19/04	20/04	21/04
Entrée Lehen platera Entrada	carottes râpées bio 		taboulé	mousse de foie	wrap aux légumes
Plats Jaki nagusiak Plats	chipolatas locales 	hamburger	poulet grillé	poisson pané	sandwich saucisson beurre
Garnitures Osagarriak Garniments	purée de pommes de terre	frites	carottes	flan de légumes	taboulé
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	salade verte	fromage	yaourt	
Desserts Desertak Dessèrts	salade de fruits du chef	glace	fruit de saison	gâteau au chocolat	biscuit et crème dessert à la vanille

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits