



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 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 Lehen platera Entrada	TABOULÉ*	TOMATES EN SALADE*	CAROTTES RÂPEES BIO*	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*	BETTERAVE VINAIGRETTE BIO
Plats Jaki nagusiak Plats	MEUNIÈRE DE COLIN	CRUMBLE DE COURGETTES *	SAUCISSE LOCAL A LA PROVENCALE*	AXOA DE VEAU LOCAL*	POULET SAUCE BARBECUE LOCAL*
Garnitures Osagarriak Garniments	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL*	RIZ PILAF BIO*	PUREE DE POMME DE TERRE*	COQUILLETTE BIO ET LOCAL*	COEUR DE BLE BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	CHANTENEIGE BIO	EMMENTAL BIO	BISCUIT BIO LOCAL	YAOURT VANILLE BIO ET LOCAL	PETIT SUISSE
Desserts Desertak Dessèrts	POMME ROYALE BIO	SALADE DE FRUITS	YAOURT BIO LOCAL	MADELEINE DE LA CHEFFE*	BANANE

Goûters
Krackadak
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.

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**

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 Lehen platera Entrada	SALADE DE POMMES DE TERRE*	COLESLAW BIO*	CONCOMBRE BIO BULGARE*	SALADE DE TOMATE BIO*	FERIE
Plats Jaki nagusiak Plats	CRÊPE AU FROMAGE	STEAK HACHE AU VEAU PROVENCALE*	CORDON BLEU	PÂTES BIO ET LOCAL*	
Garnitures Osagarriak Garniments	POÊLÉE DE LÉGUME	BOULGOUR BIO*	PETIT-POIS AU JUS*	SAUCE CARBONARA*	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT AUX FRUITS	BRIE BIO	CANTAFRAIS BIO	FROMAGE RÂPE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	GALETTE ST MICHEL BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL	FRUIT DE SAISON BIO	GÂTEAU DE LA CHEFFE*	

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 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 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 Lehen platera Entrada	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO*	OEUF DUR MAYONNAISE	MACÉDOINE DE LÉGUMES*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL MAIS CROÛTONS*	FÉRIÉ
Plats Jaki nagusiak Plats	EMINCÉ DE DINDE LOCAL AUX LÉGUMES*	DHAL DE LENTILLES BIO*	QUICHE LORRAINE DU CHEF*	PÂTES BIO ET LOCAL*	
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE BIO*	CAROTTES BIO*	HARICOTS VERTS BIO *	SAUCE BOLOGNAISE (BOEUF BIO)*	
Laitages Esnekia Leitatge	ST MORET BIO	RIZ CREOLE BIO*	SUISSE FRUITÉ	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	MOUSSE DE FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL*
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCALE	DONUTS	SPECULOOS		



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 hornikuntzeen arabera.

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 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 Lehen platera Entrada	BETTERAVES ROUGES BIO*	MELON		FÉRIÉ	PONT
Plats Jaki nagusiak Plats	CORDON BLEU	SAUCISSE LOCAL	CHEESBURGER		
Garnitures Osagarriak Garniments	PEIT-POIS CAROTTE*	PUREE*	GALETTE DE POMME DE TERRE		
Laitages Esnekiak Leitatge	GOUDA BIO	GAUFRE	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*		
Desserts Desertak Dessèrts	POMME BIO ET LOCAL	PETIT SUISSE AUX FRUITS	GLACE		

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.



Viandes et volailles françaises

***Plats confectionnés en cuisine**

	MENU BIO LOCAL		MENU BIO		MENU DES ÎLES	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés	
	18/05	19/05	20/05	21/05	22/05	
Entrée Lehen platera Entrada	PASTEQUE BIO	CAROTTES RÂPEES BIO*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*	TOMATE BIO *	COLESLAW BIO*	
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO ET LOCAL*	FRICASSEE DE PORC LOCAL À LA NIÇOISE*	HACHI PARMENTIER (BOEUF BIO)*	POULET LOCAL AU LAIT DE COCO	POISSON MEUNIÈRE	
Garnitures Osagarriak Garniments	SAUCE NAPOLITAINE*	BOULGOUR BIO*		RIZ BIO MADRAS*	COEUR DE BLÉ BIO*	
	FROMAGE RÂPÉ BIO		YAOURT BIO ET LOCAL À LA VANILLE	CREME ANGAISE	COURGETTES À LA BÉCHAMEL*	
Laitages Esnekia Leitatge	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	BRIE BIO			CHANTENEIGE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL	BISCUIT BIO	GÂTEAU COCO DE LA CHEFFE*	FRUIT BIO	

Goûters
Krackadak
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 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

	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 Lehen platera Entrada	FÉRIÉ	BETTERAVES BIO	CAROTTES RÂPEES BIO LOCALE*	CONCOMBRE BIO*	TOMATE BIO VINAIGRETTE*
Plats Jaki nagusiak Plats		FISH DE POISSON	CROQUE MONSIEUR	LASAGNE À LA BOLOGNAISE*	NUGGETS VEGETAL
Garnitures Osagarriak Garniments		RIZ PILAF BIO*	SALADE VERTE BIO	(BOEUF BIO)	PÂTES BIO ET LOCALES*
Laitages Esnekia Leitatge		PETIT SUISSE NATURE	CREME DESSERT VANILLE BIO	YAOURT NATURE BIO LOCAL	COMPOTE BIO LOCAL
Desserts Desertak Dessèrts		BANANE BIO	BISCUIT BIO	COULIS DE FRUITS*	CIGARETTE RUSSE

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.



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 Lehen platera Entrada	CAROTTES BIO LOCALE RÂPÉES VINAIGRETTE*	OEUF DUR MAYONNAISE	TOMATE MOZZARELLA*	SALADE VERTE LOCAL*	PÂTE DE CAMPAGNE
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCAL AUX LÉGUMES PRINTANIER*	CRÊPE AU FROMAGE	CÔTE DE PORC LOCAL AU JUS*	SAUCISSE LOCALE*	COLIN PERSILLES AU CITRON
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE COUSCOUS BIO*	RIZ BIO*	PURÉE DE POMMES DE TERRE*	LENTILLES AUX CAROTTES BIO*	COURGETTES BIO*
		RATATOUILLE*			COEUR DE BLE BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	CHANTENEIGE BIO	GOUDA BIO	BRIE BIO	CRÈME ANGLAISE	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO	DONUTS	MELON	GÂTEAU AU CHOCOLAT DE LA CHEFFE	PASTEQUE BIO

Goûters
Krakadak
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.

Arcuehls de lesers

Menuts cambiadís segon las arpedidas

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

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	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	08/06	09/06	10/06	11/06	12/06
Entrée Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO *	TOMATE BIO VINAIGRETTE*	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE*	SALADE VERTE BIO ET LOCAL*	MELON BIO
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO ET LOCAL *	TAJINE DE DINDE LOCAL *	ECHINE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE*	CHEESEBURGER	HACHIS PARMENTIER*
Garnitures Osagarriak Garniments	SAUCE CARBONARA*	SEMOULE BIO *	COEUR DE BLÉ BIO	GALETTE DE POMMES DE TERRE	(VEAU ANGUS LOCAL)
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE RÂPÉ BIO	FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL	EMMENTAL BIO	SUNDAY	CRÈME DESSERT VANILLE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT		



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 uzta).

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	15/06	16/06	17/06	18/06	19/06
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE BALADI (EGYPTE)*	MELON BIO (FRANCE)	COLESLAW BIO (PAYS BAS)*	TABOULE (QATAR)*	SAMOUSSA DE LEGUMES (ASIE)
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET LOCAL KEDJENOU (CÔTE D'IVOIRE)*	BOULETTES A L'AGNEAU AUX EPICES (NOUVELLE	BOLOGNAISE (BOEUF BIO)	SPARE-RIBS (AFRIQUE DU SUD)*	CRUMBLE DE LEGUMES TEX-MEX (MEXIQUE)*
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO AUX POIS CHICHES (TUNISIE)*	PUREE DE KAMAR (SENEGAL)*	PÂTES BIO ET LOCALES	ROSTI DE LEGUMES (SUISSE)	RIZ BIO À LA MEXICAINE (MEXIQUE)*
Laitages Esnekia Leitatge		MADELEINE BIO (FRANCE)	MOZZARELLA RÂPE (ITALIE)	CRÊPE AU SIROP D'ERABLE (CANADA)	BROWNIES (USA)*
Desserts Desertak Dessèrts	GAUFFRE DE LIEGE (BELGIQUE)	GLACE (NORVEGE)	FRAISE		CREME ANGLAISE (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 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 hornikuntzeen arabera.

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 Lehen platera Entrada	PASTÈQUE BIO	MELON BIO	DUO DE COURGETTE ET CONCOMBRE	CELERI REMOULADE BIO*	SURIMI MAYONNAISE
Plats Jaki nagusiak Plats	DAHL DE LENTILLES BIO	SAUCE CARBONARA*	POISSON MEUNIÈRE	STEAK HACHE AU VEAU PROVENCE	POULET RÔTI AU JUS LOCAL*
Garnitures Osagarriak Garniments	RIZ BIO	PÂTES BIO ET LOCAL*	PURÉE DE POMME DE TERRE*	SEMOULE BIO	POMME DE TERRE VAPEUR
	CAROTTES BIO	FROMAGE RÂPE BIO	CHANTENEIGE BIO	YAOURT AROMATISE	POÊLÉE DE COURGETTE BIO ET LOCAL*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO			YAOURT BIO A LA VANILLE
Desserts Desertak Dessèrts			COMPOTE DE POMME BIO		BISCUIT BIO



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 Lehen platera Entrada	PASTEQUE BIO		TOMATE BIO VINAIGRETTE*				MELON BIO		
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCE NAPOLITAINE*		POULET LOCAL AUX EPICES*	 PRODUIT LOCAL	CROQUE MONSIEUR*		SAUCISSE GRILLEE LOCAL*	 PRODUIT LOCAL	CHEEBURGER
Garnitures Osagarriak Garniments	PÂTES BIO ET LOCAL*		RIZ CREOLE BIO*		SALADE COMPOSEE*		PUREE DE POMME DE TERRE*		GALETTE DE POMME DE TERRE
	FROMAGE RÂPÉ BIO								KETCHUP
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL		BRIE BIO		CREME DESSERT À LA VANILLE		PETIT-SUISSE SUCRE BIO		SUNDAIE
Desserts Desertak Dessèrts			FRAISES		BISCUIT BIO				PALET BRETON BIO

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

fruit de saison
gâteau maison
lait