

## 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 cambiados 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.



**\*Plats confectionnés en cuisine VÉGÉTARIEN**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	04/03	05/03	06/03	07/03	08/03
Entrée Lehen platera Entrada	BETTERAVES ROUGES BIO	<b>CELERI RÉMOULADE*</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE ET BIO COMPOSEE*</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES*</b>	<b>OEUF MAYONNAISE</b>
Plats Jaki nagusiak Plats	POISSON MEUNIERE	<b>BOULETTES DE BOEUF BIO A LA PROVENCALE*</b>	<b>PIZZA DU CHEF*</b>	<b>PÂTES BIO A LA CARBONARA*</b>	NUGGETS VEGETAL
Garnitures Osagarriak Garniments	<b>RIZ A LA TOMATE BIO*</b>	<b>SEMOULE BIO*</b>		FROMAGE RÂPE	<b>PUREE DE CAROTTES BIO*</b>
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	PETITS SUISSES	CREME DESSERT BIO ET LOALE	FROMAGE BLANC A LA FRAISE BIO ET LOCAL	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCALE	BEIGNET AU CHOCOLAT	MADELEINE BIO		FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vrespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits brioch 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 cuelhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	MENU BIO ET LOCAL		VÉGÉTARIEN							
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divès	
	11/03		12/03		13/03		14/03		15/03	
Entrée Lehen platera Entrada	<b>CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCALES*</b>		<b>TABOULE*</b>		<b>COLESLAW*</b>		<b>SALADE VERTE BIO ET LOCALE ET MAIS</b>		<b>BOUILLON DE VERMICELLE*</b>	
Plats Jaki nagusiak Plats	<b>ROUGAIL DE SAUCISSES LOCALE*</b>		<b>OMELETTE BIO AU FROMAGE*</b>		<b>POULET RÔTI LOCAL*</b>		<b>LASAGNE DE VEAU ANGUS LOCAL*</b>		<b>FISCH DE COLIN</b>	
Garnitures Osagarriak Garniments	<b>RIZ CREOLE BIO *</b>		<b>HARICOTS VERTS BIO*</b>		<b>HARICOTS BLANC BIO A LA TOMATE*</b>				<b>PUREE DE LEGUMES BIO ET LOCAL*</b>	
Laitages Esnekia Leitatge	<b>BISCUIT BIO LOCAL</b>		<b>FROMAGE BIO</b>		<b>FROMAGE BIO</b>		<b>FROMAGE BIO</b>		<b>FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL</b>	
Desserts Desertak Dessèrts	<b>YAOURT VANILLE BIO</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>COMPOTE BIO ET LOCALE</b>		<b>PÂTISSERIE DU CHEF*</b>		<b>COULIS DE FRUITS*</b>	
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 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 cuelhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

### VÉGÉTARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	18/03	19/03	20/03	21/03	22/03
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE DE LEGUMES*	SALADE DE PÂTES*	SALADE VERTE BIO ET LOCALE AU FROMAGE ET	CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTE DE POULET LOCAL AUX CAROTTES BIO*	CÔTE DE PORC LOCAL AU JUS*	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE*	GRATIN DE POMME DE TERRE BIO ET LOCALE A LA MOZZARELLA*	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE
Garnitures Osagarriak Garniments	COQUILLETES BIO*	LENTILLES BIO AU BOUILLON*	HARICOTS VERTS BIO VAPEUR*	ÉPINARDS BÉCHAMEL*	COEUR DE BLE BIO A LA TOMATE*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL	OEUF À LA NEIGE	PÂTISSERIE DU JOUR*	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO ET LOCAL	BANANE BIO			LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO

Goûters  
Krackadak  
Vrespèrs

pain  
fromage à la coupe  
compote de fruits

pain  
barre de chocolat  
fruit de saison

fromage blanc  
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 cambiados 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.



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	25/03	26/03	27/03	28/03	29/03
Entrée Lehen platera Entrada	<b>SALADE COMPOSÉE (SALADE)</b>	<b>VELOUTE DE LEGUMES*</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCAL*</b>		<b>SAUCISSON SEC</b>
Plats Jaki nagusiak Plats	<b>COUSCOUS (BOULETTES D'AGNEAU, MERGUEZ)*</b>	<b>PÂTES BIO A LA BOLOGNAISE*</b>	<b>TARTE AU FROMAGE*</b>	CHEESBURGER	COLIN LIEU PANE
Garnitures Osagarriak Garniments	<b>SEMOULE BIO *</b>		<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES*</b>	POTATOES	<b>CRUMBLE DE LEGUMES*</b>
Laitages Esnekia Leitatge	<b>LEGUMES COUSCOUS*</b>			<b>BROWNIES DE LA CHEFFE*</b>	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	YAOURT BIO AU SUCRE DE CANNES	FROMAGE RÂPÉ	ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME ANGLAISE	BANANE BIO
Goûters Krackadak Vrespèrs	BISCUIT AU CITRON BIO ET LOCAL	COMPOTE DE FRUITS BIO ET LOCAL	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 cuelhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	01/04	02/04	03/04	04/04	05/04
Entrée Lehen platera Entrada	<b>PÂQUES</b>	<b>FEUILLETE AU FROMAGE</b>		<b>SALADE COLESLAW BIO*</b>	CHORIZO
Plats Jaki nagusiak Plats		<b>STEAK HACHE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER*</b>	<b>COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE*</b>	<b>AXOA DE VEAU ANGUS LOCAL*</b>
Garnitures Osagarriak Garniments		<b>BOULGOUR BIO*</b>	<b>SALADE VERTE BIO ET LOCALE</b>	<b>ET AUX 2 FROMAGES*</b>	<b>POMMES DE TERRE BIO ET LOCAL VAPEUR</b>
Laitages Esnekia Leitatge		<b>BISCUIT CHOCOLAT BIO ET LOCAL</b>	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>PÂTISSERIE DE LA CHEFFE*</b>	<b>BREBIS LOCAL</b>
Desserts Desertak Dessèrts		<b>YAOURT DE SARAILLOT</b>	<b>ANANAS BIO</b>		<b>DESSERT BASQUE</b>
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.

### 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 cuelhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	08/04	09/04	10/04	11/04	12/04
Entrée Lehen platera Entrada	<b>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*</b>	<b>SALADE VERTE BIO ET LOCALE</b>	<b>CAROTTES BIO ET LOCAL RÂPEES*</b>	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE MAYONNAISE
Plats Jaki nagusiak Plats	<b>DAHL DE LENTILLES BIO*</b>	CORDON BLEU	CHIPOLATAS	<b>CROZIFLETTE*</b>	FILET DE COLIN MEUNIERE
Garnitures Osagarriak Garniments	<b>RIZ CREOLE BIO*</b>	<b>PETITS POIS CAROTTES*</b>	<b>PURÉE DE POMME DE TERRE BIO ET LOCALES*</b>		<b>BROCOLIS BÉCHAMEL*</b>
	<b>CAROTTES BIO ET LOCALE BRAISEES*</b>				<b>POMME DE TERRE BIO VAPEUR*</b>
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL			FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	LIEGEOIS CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON	ECLAIR A LA VANILLE	<b>PÂTISSERIE DE LA CHEFFE*</b>	ILE FLOTANTE
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 uzta).

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

## Restaurant escolar

Menús cambiados 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.



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	VEGETARIEN			PIQUE NIQUE		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés	
	15/04	16/04	17/04	18/04	19/04	
Entrée Lehen platera Entrada	<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE*</b>	BETTERAVES BIO		<b>SALADE DE TOMATE*</b>		
Plats Jaki nagusiak Plats	<b>POULET RÔTI LOCAL*</b>	<b>SPAGHETTI BIO NAPOLITAINE*</b>	CROQUE MONSIEUR	SAUCISSE AUX HERBES LOCALE	SANDWICH JAMBON ET FROMAGE	
Garnitures Osagarriak Garniments	PETIT-POIS BIO AU JUS		SALADE VERTE BIO ET LOCALE	POMME NOISETTE	CHIPS	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	YAOURT NATURE BIO	CREME DESSERT VANILLE BIO	FROMAGE BIO	COMPOTE GOURDE	
Desserts Desertak Dessèrts	TARTE AU CHOCOLAT	BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	CHOU A LA CREME	MOELLEUX CHOCOLAT	
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 cuelhudas).

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



**\*Plats confectionnés en cuisine**

	VÉGÉTARIEN			AMÉRIQUE		PIQUE-NIQUE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés	
	22/04	23/04	24/04	25/04	26/04	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE VERTE BIO LOCAL AU FROMAGE	PÂTÉ DE FOIE	CONCOMBRE BIO*			
Plats Jaki nagusiak Plats	NUGGETS VÉGÉTAL	FISCH DE COLIN	HACHI PARMENTIER*	HAMBURGER	SANDWICH AU JAMBON ET FROMAGE	
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE BIO*	RIZ BIO A LA TOMATE*		POTATOES	CHIPS	
				ET KETCHUP	FRUIT	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC LOCAL BIO	PETITS SUISSES	FROMAGE BIO		GÂTEAU	
Desserts Desertak Dessèrts	BISCUIT BIO LOCAL	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON	SUNDAIE A LA FRAISE		
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit			