

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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo erabirriak 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
	08/01	09/01	10/01	11/01	12/01
Entrée Lehen platera Entrada	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES*	TABOULE*	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE*
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET RÔTI	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	CHIPOLATAS LOCAL	DAHL DE LENTILLES BIO*	POISSON MEUNIÈRE
Garnitures Osagarriak Garniments	PETIT-POIS CAROTTES BIO	POTATOES	BROCOLIS BIO BECHAMEL*	RIZ BIO	PURÉE POMME DE TERRE ET DE CAROTTES BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT NATURE SUCRE BIO	EDAM BIO	CAMEMBERT BIO	CARRE FRAIS BIO	-
Desserts Desertak Dessèrts	BISCUIT BIO LOCAL	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE LOCAL BIO	BANANE BIO	GÂTEAU DES ROIS
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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eraburriak 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		MENU SAVOYARD					
	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus	
	15/01		16/01		17/01		18/01	
Entrée Lehen platera Entrada	MACÉDOINE MAYONNAISE		SALADE SAVOYARDE (NOIX,		CAROTTES RAPEES BIO*		VELOUTÉ DUBARRY*	
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNES VÉGÉTALES*		TARTIFLETTE DU CHEF*		TAJINE DE DINDE LOCALE*		FRICASSEE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE*	
Garnitures Osagarriak Garniments	-		-		SEMOULE COUSCOUS BIO		RIZ BIO	
Laitages Esnekia Leitadge	VACHE QUI RIT BIO		FROMAGE BLANC À LA MYRTILLE BIO LOCAL		BRIE BIO		CREME ANGLAISE*	
Desserts Desertak Dessèrts	ORANGE		BISCUIT BIO		CLÉMENTINES		PÂTISSERIE DU CHEF*	
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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís 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.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



***Plats confectionnés en cuisine**

	VÉGÉTARIEN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès	
	22/01	23/01	24/01	25/01	26/01	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE ICEBERG À LA MIMOLETTE	BOUILLON DE VERMICELLE*	PÊCHE AU THON*	CELERI BIO REMOULADE*	ROSETTE DE LYON	
Plats Jaki nagusiak Plats	PILON DE POULET LOCAL TEX MEX	CRÊPE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC LOCAL	PÂTES BIO	POISSON MEUNIÈRE	
Garnitures Osagarriak Garniments	POMMES BOULANGÈRE BIO	MELANGE QUINOA ET SEMOULE BIO A LA TOMATE*	LENTILLES BIO AUX CAROTTES BIO*	BOLOGNAISE AU BOEUF ANGUS LOCAL*	COEUR DE BLÉ BIO	
	HARICOTS VERTS BIO				GRATIN DE BROCOLIS BIO*	
Laitages Esnekia Leitadge	CHANTENEIGE BIO	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	EDAM BIO	FROMAGE RAPE	EMMENTHAL BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT BIO	BISCUIT BIO ET LOCAL	CHOU A LA CREME	MADELEINE DU CHEFFE*	CLEMENTINE	
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain bars 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 uzta).

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

Restaurant escolar

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstros 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.



***Plats confectionnés en cuisine**

	VÉGÉTARIEN					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés	
	29/01	30/01	31/01	01/02	02/02	
Entrée Lehen platera Entrada	VELOUTÉ DE POTIMARRON BIO*	SALADE COMPOSÉE (SALADE VERTE, ...)	SOUPE DE LÉGUMES*	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE ET JAMBON BLANC	CHOU-FLEUR BIO SAUCE AURORE*	
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE GRILLÉE LOCALE	CRUMBLE DE LÉGUMES*	CROQUE MONSIEUR*	NUGGETS DE POISSON	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL (BLONDE)	
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE*	BOULGOUR BIO PILAF	-	PETITS POIS BIO	COQUILLETTE BIO	
	-	-	-	-	-	
Laitages Esnekia Leitatge	PETITS SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL	BRIE	ST MORET BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	BISCUIT BIO	CONFITURE LOCALE	BANANE BIO	PÂTISSERIE DU JOUR	KIWI LOCAL	
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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo erabirriak 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	VÉGÉTARIEN	CRÊPES	CHINE	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	05/02	06/02	07/02	08/02	09/02
Entrée Lehen platera Entrada	BETTERAVES BIO À LA FÊTA*	POTAGE VERMICELLE*	MACÉDOINE	NEMS	RILLETES DE THON
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNES AU BOEUF BIO*	OMELETTE AU POMME DE TERRE*	AIGUILLETTE DE POULET FAÇON NUGGETS	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL*	FILET DE COLIN
Garnitures Osagarriak Garniments	SALADE VERTE BIO ET LOCAL	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	PURÉE DE CAROTTES BIO ET LOCAL*	RIZ BIO CANTONNAIS	PURÉE DE POMME DE TERRE ET POTIRON BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	CARRE FRAIS BIO	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHANTENEIGE BIO	SALADE DE FRUIT	VACHE QUI RIT BIO
Desserts Desertak Dessèrts	POMME BIO ET LOCAL	BISCUIT BIO	CRÊPE AU SUCRE*	BISCUIT LOCAL	COMPOTE BIO LOCAL
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 uzta).

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís segun las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segun 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	
	Astlehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	12/02		13/02		14/02		15/02		16/02	
Entrée Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPÉES BIO ET LOCAL*		BETTERAVES ROUGES BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCAL		CELERI REMOULADE*		VELOUTE DE LEGUMES*	
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET RÔTI LOCAL SAUCE PROVENCEALE		PÂTE BIO À LA SAUCE TOMATE ET AUX LÉGUMES*		HACHI PARMENTIER (EGRENE DE BOEUF BIO)*		BOULETTES DE BOEUF BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE* GRATIN DE POMMES DE TERRE BIO*		MEUNIERE DE COLIN	
Garnitures Osagarriak Garniments	POTATOES		-				ET DE CHOU-FLEUR*		COEUR DE BLÉ BIO	
Laitages Esnekia Leitatge	PETIT-SUISSE SUCRE		ET AUX DEUX FROMAGES		FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL		EDAM BIO		EPINARD A LA CREME*	
Desserts Desertak Dessèrts	POMME BIO ET LOCALE		BEIGNET AU CHOCOLAT		COULIS DE FRUIT		COMPOTE BIO ET LOCAL		LIÉGEOIS VANILLE BIO	
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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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

Restaurant escolar

Menuts cambiadís 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.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION



***Plats
confectionnés en
cuisine**

	VÉGÉTARIEN		MENU BIO			VÉGÉTARIEN		
	Lundi		Mardi			Mercredi		
	Astelehena		Asteartea			Asteazkena		
	Diluns		Dimars			Dimèrcs		
	19/02		20/02			21/02		
	19/02		20/02			21/02		
	22/02		23/02			24/02		
	23/02		24/02			25/02		
Entrée Lehen platera Entrada	MACEDOINE DE LEGUMES		CAROTTES RÂPÉES BIO *			FLAMMICHE LOCALE AUX POIREAUX BIO*		
Plats Jaki nagusiak Plats	NUGGETS VÉGÉTAL		LASAGNES BOLOGNAISES (EGRENE DE BOEUF BIO)*			POULET LOCAL RÔTI À L'AIL		
Garnitures Osagarriak Garniments	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO*					SEMOULE BIO À LA SAUCE TOMATE		
Laitages Esnekia Leitatge	GOUDA BIO			YAOURT AUX FRAISES BIO ET LOCAL		BRIE BIO		
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCAL			BISCUIT BIO ET LOCAL		KIWI 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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo erabirriak 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.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



***Plats confectionnés en cuisine**

	AMÉRIQUE			VÉGÉTARIEN		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala	
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés	
	26/02	27/02	28/02	29/02	01/03	
Entrée Lehen platera Entrada	BETTERAVES ROUGES BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCAL	SOUPE DE CAROTTES BIO*	PANIER REPAS	
Plats Jaki nagusiak Plats	TORSADES BIO À LA CARBONARA*	HAMBURGER*	PIZZA DU CHEF*	NUGGETS VÉGÉTAL	SANDWICH JAMBON ET FROMAGE	
Garnitures Osagarriak Garniments	-	POTATOES	(TOMATE, JAMBON, MOZZARELLA)	PETIT-POIS BIO AU JUS	CHIPS	
Laitages Esnekia Leitatzeg	FROMAGE RÂPÉ	SUNDAIE AU CAMEL	CRÈME DESSERT	YAOURT AROMATISE LOCAL (SARAILLOT)	COMPOTE GOURDE	
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCAL	BISCUIT BIO ET LOCAL	POMME BIO	BISCUIT BIO	MOELLEUX AU CHOCOLAT	
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit			