



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.

VÉGÉTARIEN

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.



Viandes et volailles françaises



***Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	04/11		05/11		06/11		07/11		08/11	
Entrée Lehen platera Entrada	FEUILLETÉ AU FROMAGE		OEUF DUR MAYONNAISE		POTAGE DE LÉGUMES AUX LENTILLES		BETTERAVES VINAIGRETTE BIO		CAROTTES RÂPÉES BIO*	
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE LOCAL		BOLOGNAISE VÉGÉTALE (SAUCE TOMATE ET LÉGUMES)*		STEAK DE VEAU À L'ITALIENNE*		BOULETTE AU BOEUF AU CURRY BIO*		FISH DE COLIN	
Garnitures Osagarriak Garniments	HARICOTS VERTS BIO*		COQUILLETTE BIO*		FONDUE DE POIREAUX*		SEMOULE COUSCOUS BIO*		POMME DE TERRE BIO	
			FROMAGE RÂPÉ		ET POMME DE TERRE*				BROCOLIS BÉCHAMEL*	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		YAOURT NATURE SUCRÉ		CRÈME DESSERT LOCALE		PETIT SUISSE AUX FRUITS		YAOURT AUX FRUITS	
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO		POMME BIO ET LOCALE		BISCUIT BIO LOCAL		MADELEINE DU CHEF*		BISCUIT	
Goûters Krackadak Vespèrs	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.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

VÉGÉTARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	11/11	12/11	13/11	14/11	15/11
Entrée Lehen platera Entrada	FÉRIÉ	SOUPE DE LÉGUMES*	BETTERAVES ROUGES BIO	COLESLAW BIO*	MOUSSE DE FOIE
Plats Jaki nagusiak Plats		POULET LOCAL RÔTI*	TARTE AU FROMAGE	PÂTES BIO*	BEIGNET DE POISSON
Garnitures Osagarriak Garniments		GALETTE DE LÉGUMES	GRATIN DE COURGE*	BOLOGNAISE (BOEUF BIO)*	SEMOULE COUSCOUS BIO
				FROMAGE RÂPE	PIPERADE DE LEGUMES
Laitages Esnekia Leitatge		FROMAGE	YAOURT LOCAL	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF*	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts		COMPOTE BIO ET LOCALE	BISCUIT		YAOURT A LA VANILLE BIO LOCAL

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

VÉGÉTARIEN							
	Lundi		Mardi		Mercredi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Divés
	18/11		19/11		20/11		22/11
Entrée Lehen platera Entrada	BOUILLON ALPHABET*		SALADE VERTE BIO MIMOSA*		CÉLERI RÉMOULADE*		MORTADELLE
Plats Jaki nagusiak Plats	ÉMINCÉS DE VOLAILLES AUX PETITS LÉGUMES*		CRÊPE AU FROMAGE		CÔTE DE PORC LOCALE À LA TOMATE*		PLEIN FILET MEUNIERE
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE BIO*		RIZ PROVENÇALE BIO*		HARICOTS BLANCS*		GRATIN DE POMME DE TERRE*
			CAROTTES BIO À LA CRÈME*				ET CHOU-FLEUR*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		PETIT SUISSE BIO		ST NECTAIRE AOP		ANANAS AU SIROP
Desserts Desertak Desserts	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO		KIWI LOCAL		FRUIT BIO		BISCUIT
Goûters Krakadak 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

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

	VÉGÉTARIEN	MENU BASQUE	ANIMATION USA
	Lundi	Mardi	Mercredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena
	Diluns	Dimars	Dimèrcs
	25/11	26/11	27/11
Entrée Lehen platera Entrada	MACÉDOINE DE LÉGUMES*	FRIAND AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON BIO ET LOCAL ET ^
Plats Jaki nagusiak Plats	BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES*	DHAL DE LÉGUMINEUSE*	AXOA DE VEAU*
Garnitures Osagarriak Garniments	LÉGUMES TAJINE*	RIZ BIO PILAF*	COQUILLETES*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	BISCUIT BIO	YAOURT LOCAL
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO	LIÉGEOIS BIO	GÂTEAU BASQUE

Goûters
Krakadak
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 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

ANIMATION SAVOYARDE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	02/12		03/12		04/12		05/12		06/12	
Entrée Lehen platera Entrada	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE*		POTAGE DUBARRY*		PÊCHE AU THON*				BETTERAVE BIO	
Plats Jaki nagusiak Plats	STEAK HACHÉ AU JUS		PÂTES BIO*		PIZZA DU CHEF*		CROZIFLETTE (crozets bio au jambon et au reblochon AOP)*		BEIGNET DE POISSON	
Garnitures Osagarriak Garniments	ROSTIS		SAUCE NAPOLITAINE (SAUCE TOMATE ET LÉGUMES)*		DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE *		SALADE VERTE LOCALE		RIZ CRÉOLE À LA TOMATE BIO *	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		FROMAGE RÂPÉ		PETITS SUISSE AUX FRUITS		YAOURT NATURE LOCAL ET COULIS DE MYRTILLES		FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	
Desserts Desertak Desserts	CLÉMENTINE BIO		MOUSSE AU CHOCOLAT		FRUIT BIO		BISCUIT DE SAVOIE DU CHEF*		COMPOTE 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**

VÉGÉTARIEN							
	Lundi		Mardi		Mercredi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Divés
	09/12		10/12		11/12		13/12
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL*		OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE COMPOSEE*		POTAGE CRÉCY (AUX CAROTTES BIO ET LOCALES)*
Plats Jaki nagusiak Plats	JAMBON BRAISÉ À LA CRÈME*		CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER*		NUGGETS AU POULET		AIGUILLETES DE COLIN PANÉES SAUCE TARTARE
Garnitures Osagarriak Garniments	PURÉE DE POMME DE TERRE*		SEMOULE*		PÂTES AU BEURRE*		COQUILLETTE BIO*
					BROCOLIS BECHAMEL*		ÉPINARDS À LA CRÈME*
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		YAOURT AROMATISÉ		VACHE QUI RIT BIO		FROMAGE RÂPE
Desserts Desertak Desserts	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO		KIWI BIO ET LOCAL		CHOU À LA CRÈME		COMPOTE BIO LOCAL

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**

ANIMATION ASIATIQUE

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	16/12		17/12		18/12		19/12		20/12	
Entrée Lehen platera Entrada	CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCALES*		POTAGE DE POTIMARRON BIO*						SURIMI MAYONNAISE	
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE GRILLÉE		PORC AU CAMEL LOCAL*		CROQUE-MONSIEUR*				CORDON BLEU	
Garnitures Osagarriak Garniments	LENTILLES*		RIZ FAÇON CANTONAISE BIO*		SALADE COMPOSÉE*				PETIT-POIS AU JUS*	
									CAROTTES BIO ET LOCALES*	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO		BISCUIT À LA NOIX DE COCO		SAPIN DE NOËL				YAOURT SUCRÉ BIO	
Desserts Desertak Desserts	BANANE BIO		SALADE DE FRUITS EXOTIQUES*		CLÉMENTINE		BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT DU CHEF*		FRUIT DE SAISON	

Goûters
Krakadak
Vespèrs

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison