



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

Menus 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**

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	05/05		06/05		07/05		08/05		09/05	
Entrées Lehen platera Entrada	BETTERAVE VINAIGRETTE		TOMATES EN SALADE*		CAROTTES RÂPEES BIO*				CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE*	
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET SAUCE BARBECUE LOCAL*		CRUMBLE DE COURGETTES *		SAUCISSE LOCAL A LA PROVENCALE*				BOULETTES À L'AGNEAU PRINTANIER*	
Garnitures Osagarriak Garniments	POTATOES		RIZ PILAF BIO*		SEMOULE BIO*				COQUILLETTE BIO*	
Laitages Esnekia Leitatge	PETIT SUISSE		EMMENTAL BIO		BISCUIT BIO LOCAL				CHANTENEIGE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE		SALADE DE FRUITS		YAOURT BIO LOCAL				POMME ROYAL BIO	
Goûters Krackadak Vrespèrs	#VALUE!		compote de fruits brioche petit suisse		pain pâte à tartiner lait		compote de fruits laitage biscuit		pain confiture yaourt	



Collège 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.

MENU BIO ET LOCAL

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

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
	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05
Entrées Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSEE*	COLESLAW BIO*	CONCOMBRE BULGARE*	SALADE DE TOMATE*	MELON
Plats Jaki nagusiak Plats	FISCH DE COLIN	STEAK HACHE PROVENCALE*	NUGGETS VEGETARIEN	PÂTES A LA CARBONARA*	POULET RÔTI LOCAL*
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE*	BOULGOUR BIO*	PETIT-POIS AU JUS*	FROMAGE RÂPE	GALETTE DE POMME DE TERRE
Laitages Esnekia Leitatzge	YAOURT AUX FRUITS	KIRI BIO	CANTAFRAIS BIO	GÂTEAU DE LA CHEFFE*	YAOURT VANILLE BIO LOCAL
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO	COMPOTE BIO ET LOCAL	FRUIT DE SAISON		POMME BIO LOCAL
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit		



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

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	
	19/05		20/05		21/05		22/05		23/05	
Entrées Lehen platera Entrada	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO*		CRÊPE AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES*		SALADE VERTE BIO ET LOCAL MAIS CROÛTONS*		CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCAL*	
Plats Jaki nagusiak Plats	EMINCÉ DE DINDE AUX LÉGUMES*		DHAL DE LENTILLES BIO*		QUICHE LORRAINE DU CHEF*		PÂTE BOLOGNAISE DE VEAU BIO ET LOCAL *		BEIGNET DE POISSON	
Garnitures Osagarriak Garniments	COEUR DE BLE BIO*		CAROTTES BIO*		HARICOTS VERTS		FROMAGE RÂPÉ		PURÉE DE POMME DE TERRE*	
			RIZ CREOLE BIO*						POÊLÉE DE COURGETTES*	
Laitages Esnekia Leitatge	ST MORET BIO		VACHE QUI RIT BIO		FROMAGE BLANC BIO LOCAL		MOUSSE DE FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL *		FROMAGE BIO	
Desserts Desertak Desserts	COMPOTE BIO ET LOCALE		DONUTS		SPECULOS		COULIS DE FRUITS*		LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO	
Goûters Krackadak Vrespèrs	pain fromage à la coupe compote de fruits									
	pain barre de chocolat fruit de saison									
	pain fromage blanc sirop									



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

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	
	26/05		27/05		28/05		29/05		30/05	
Entrées Lehen platera Entrada	MELON		BETTERAVES ROUGES BIO				FÉRIÉ		PONT	
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET LOCALE BASQUAISE*		CORDON BLEU		CHEESBURGER*					
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO*		PETITS POIS BIO CAROTTES*		POMMES NOISETTES					
					SALADE VERTE BIO ET LOCAL					
Laitages Esnekia Leitatge	GOUDA BIO		GAUFRE		BROWNIES*					
Desserts Desertak Desserts	POMME BIO ET LOCAL		PETIT SUISSE AUX FRUITS		CREME ANGLAISE					
Goûters Krackadak Vrespèrs	biscuit compote de fruits petit suisse									



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

Menus 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**

MENU DES ÎLES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	02/06		03/06		04/06		05/06		06/06	
Entrées Lehen platera Entrada	PASTEQUE		CAROTTES RÂPEES BIO*		SALADE VERTE BIO ET LOCAL*		TOMATE AU THON*		COLESLAW BIO*	
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO A LA NAPOLITAINE*		CÔTE DE PORC LOCAL À LA NIÇOISE*	5% à 10% PRODUIT LOCAL	HACHI PARMENTIER (BOEUF BIO)*		SAUTE DE VEAU BIO ET LOCAL COCO/CURRY*		POISSON MEUNIÈRE	
Garnitures Osagarriak Garniments	FROMAGE RÂPÉ		BOULGOUR BIO*				RIZ BIO MADRAS*		COEUR DE BLÉ BIO*	
									COURGETTES À LA BÉCHAMEL*	
Laitages Esnekia Leitatge	MOUSSE AU CHOCOLAT		BRIE BIO		YAOURT BIO ET LOCAL À LA VANILLE		CREME ANGAISE		CHANTENEIGE BIO	
Desserts Desertak Desserts	MADELEINE BIO		COMPOTE BIO ET LOCAL		BISCUIT BIO ET LOCAL		GÂTEAU COCO DU CHEF*		FRUIT BIO	
Goûters Krackadak Vrespèrs	fruit de saison gâteau maison lait									



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

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
	09/06	10/06	11/06	12/06	13/06
Entrées Lehen platera Entrada		BETTERAVES BIO	CAROTTES RÂPEES BIO LOCALE*	CONCOMBRE BIO*	TOMATE BIO VINAIGRETTE*
Plats Jaki nagusiak Plats		FISH DE POISSON	CROQUE MONSIEUR*	LASAGNE À LA BOLOGNAISE*	CÔTE DE PORC
Garnitures Osagarriak Garniments		RIZ PILAF BIO*	SALADE VERTE BIO	(carottes, tomate, oignons)	PÂTES BIO ET LOCALES*
		SAUCE TOMATE*			ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL*
Laitages Esnekia Leitatge		PETIT SUISSE NATURE	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE BIO LOCAL	COMPOTE BIO LOCAL
Desserts Desertak Desserts		BANANE BIO	BISCUIT	COULIS DE FRUITS*	CIGARETTE RUSSE
Goûters Krackadak Vrespèrs	pain pate à tartiner lait				



Collège 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.

Bidaxuneko kolegioa

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.

Collège de Bidaishe

Menus 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	16/06	17/06	18/06	19/06	20/06
Entrées 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	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS*	SAUCISSE LOCALE*	FISH DE COLIN ET CITRON
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE COUSCOUS BIO*	RIZ BIO*	GRATIN DAUPHINOIS*	LENTILLES AUX CAROTTES BIO*	COURGETTES BIO*
		RATATOUILLE*	POÊLÉE CAMPAGNARDE*		COEUR DE BLE BIO*
Laitages Esnekia Leitatge	CHANTENEIGE BIO	GOUDA BIO	BRIE BIO	VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE BIO ET LOCAL
Desserts Desertak Desserts	BANANE BIO	DONUTS	MELON	GÂTEAU DU CHEF*	PASTEQUE BIO
Goûters Krackadak Vespèrs	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.



Viandes et Volailles françaises



***Plats confectionnés en cuisine**

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	23/06		24/06		25/06		26/06		27/06	
Entrées Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO *		TOMATE BIO VINAIGRETTE*		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE*		SALADE DE HARICOTS VERTS*		MELON	
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES BIO A LA CARBONARA*		PAËLLA (RIZ BIO) AUX FRUITS DE MER ET POULET*		RÔTI DE PORC LOCAL* 		CHEESEBURGER		HACHIS PARMENTIER*	
Garnitures Osagarriak Garniments					RÔTI PIPERADE*		POTATOES		SALADE VERTE BIO ET LOCALE	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE RÂPÉ		FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL		FROMAGE BIO		SUNDAY		BROWNIE*	
Desserts Desertak Dessèrts	SALADE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		ECLAIR AU CHOCOLAT				CRÈME ANGLAISE	
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.

Arcuelhs de lesers

Menús cambiados según 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	30/06	01/07	02/07	03/07	04/07
Entrées Lehen platera Entrada	PASTÈQUE	MELON	DUO DE COURGETTE ET CONCOMBRE VINAIGRETTE*	CELERI REMOULADE*	SURIMI MAYONNAISE
Plats Jaki nagusiak Plats	CRUMBLE DE LÉGUMES*	PÂTES BIO À LA NAPOLITAINE*	JAMBON BLANC	STEAK HACHE AU VEAU PROVENCALE	POULET LOCAL*
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO*	FROMAGE RÂPE	PURÉE DE POMME DE TERRE*	RIZ CREOLE BIO*	ROSTI
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO	FROMAGE	YAOURT AROMATISE	YAOURT BIO A LA VANILLE
Desserts Desertak Desserts	COULIS DE FRUIT*		POMME	GÂTEAU DU CHEF*	BISCUIT BIO ET LOCAL
Goûters Krackadak Vespèrs	pain fromage à la coupe compote de fruits				