



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 substancias o derivats e provocar alergias e intolerancias.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE
ELKARGOA
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACIÓ



***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	
	05/05		06/05		07/05		08/05		09/05	
Entrée 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 *		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 Krakadak 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.

MENU BIO ET LOCAL

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**

	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	
Entrée Lehen platera Entrada	SALADE COMPOSEE*		COLESLAW BIO*		CONCOMBRE BULGARE*		SALADE DE TOMATE*		MOUSSE DE FOIE	
Plats Jaki nagusiak Plats	FISCH DE COLIN		STEAK HACHE PROVENCALE*		NUGGETS VEGETARIEN		PÂTES A LA CARBONARA*		BEIGNET DE POISSON	
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE DE POMME DE TERRE*		BOULGOUR BIO*		PETIT-POIS AU JUS*		FROMAGE RÂPE		SEMOULE COUSCOUS BIO	
									PIPERADE DE LEGUMES	
Laitages Esnekia Leitatge	YAOURT AUX FRUITS		KIRI BIO		CANTAFRAIS BIO		GÂTEAU DE LA CHEFFE*		FROMAGE BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	MADELEINE BIO		COMPOTE BIO ET LOCAL		FRUIT DE SAISON				YAOURT A LA VANILLE BIO LOCAL	

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 uztak).

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

Restaurant escolar

Menús cambiadas según las aprovedidas

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

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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACIÓ



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

	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	
Entrée 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		#REF!		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		FROMAGE RÂPÉ		ST MORET BIO	
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO ET LOCALE		DONUTS		SPECULOS		COULIS DE FRUITS*		LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO	

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

Menús cambiadas según las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) según 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	
	26/05		27/05		28/05		29/05		30/05	
Entrée Lehen platera Entrada	MELON		BETTERAVES ROUGES BIO				FÉRIÉ		PONT	
Plats Jaki nagusiak Plats	POULET BASQUAISE*		CORDON BLEU		CHEESBURGER*					
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE BIO*		PETITS POIS CAROTTES*		POMMES NOISSETTES SALADE VERTE LOCAL					
Laitages Esnekia Leitatge	GOUDA BIO		GAUFRE		BROWNIES*					
Desserts Desertak Desserts	POMME BIO ET LOCAL		PETIT SUISSE AUX FRUITS		CREME ANGLAISE					

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 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 cambiadas según las aprovedidas

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

Los plats que pòden aver substancias o derivats e provocar alergias e intolerancias.



***Plats confectionnés en cuisine**

Viandes et volailles françaises

MENU DES ÎLES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divès	
	02/06		03/06		04/06		05/06		06/06	
Entrée 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*		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 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*		FRUITBIO	

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 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 cambiadas según las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) según 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	
Entrée 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 Dessèrts			BANANE BIO 		BISCUIT		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

Menús cambiadas según las aprovedidas

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

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	
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		RÔTI DE PORC 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 Dessèrts	BANANE BIO		DONUTS		MELON		GÂTEAU DU CHEF*		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.

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 substancias 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	
Entrée Lehen platera Entrada	CONCOMBRE BIO *		TOMATE BIO VINAIGRETTE*		BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE*		SALADE DE HARICOTS VERTS*		MELON	
Plats Jaki nagusiak Plats	PÂTES A LA CARBONARA*		PAËLLA AUX FRUITS DE MER ET POULET*		RÔTI DE PORC LOCAL*		CHEESEBURGER		HACHIS PARMENTIER*	
Garnitures Osagarriak Garniments					RÔSTI		POTATOES		SALADE VERTE BIO ET LOCALE	
					PIPERADE*					
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE RÂPÉ		FROMAGE BLANC NATURE BIO ET LOCAL		FROMAGE		SUNDAY		#REF!	
Desserts Desertak Dessèrts	SALADE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		ECLAIR AU CHOCOLAT				BROWNIE*	

Goûters
Krakadak
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

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	
	30/06		01/07		02/07		03/07		04/07	
Entrée Lehen platera Entrada	PASTÈQUE		MELON		DUO DE COURGETTE ET CONCOMBRE		CELERI REMOULADE*		SURIMI MAYONNAISE	
Plats Jaki nagusiak Plats	CRUMBLE DE LÉGUMES*		PÂTES À LA NAPOLITAINE*		JAMBON BLANC		STEAK HACHE AU VEAU PROVENCALE		POULET*	
Garnitures Osagarriak Garniments	SEMOULE*		FROMAGE RÂPE		PURÉE DE POMME DE TERRE*		RIZ CREOLE BIO*		ROSTI	
							AUBERGINE À LA TOMATE GRATINÉE*		POÊLÉE DE COURGETTE BIO ET LOCAL*	
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL		LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO		FROMAGE		YAOURT AROMATISE		YAOURT BIO A LA VANILLE	
Desserts Desertak Dessèrts	COULIS DE FRUIT*				POMME		GÂTEAU DU CHEF*		BISCUIT BIO ET LOCAL	

Goûters
Krakadak
Vrespèrs

pain
fromage à la coupe
compote de fruits