

	La cuisine centrale Pays de Bidache de la Communauté Pays Basque a reçu le label « établissement bio engagé » pour la qualité de sa cuisine.	Euskal Elkargoaren Bidaxunealdeko sukalde zentralak « Bio establezimendu engaiatua » labela ukan du bere sukaldaritzaren kalitateagatik.	La cocina centrau País de Bidaishe de la Comunautat País Basco qu'a recebut lo label « establiment bio engatjat » per la qualitat de la cocina.
	<b>BIO</b> - un produit est reconnu bio si son mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, ni d'OGM.	<b>BIO</b> - produktu bat bio dela onartzen da, molde naturalean ekoiztua baldin bada eta ez badu produktu kimiko sintetikorik edo OGMrik erabiltzen.	<b>BIO</b> - qu'es reconeishut bio un produit quan lo mode de production agricole es naturel e n'emplega pas nat produit quimic de sintési, ni nat OGM.
	<b>AOP</b> – l'appellation d'origine protégée est une reconnaissance à échelle européenne. Elle certifie que toutes les étapes de production, transformation et élaboration sont réalisées dans une même aire géographique selon un savoir-faire reconnu.	<b>JDB</b> – Jatorrizko Deitura Babestua Europa mailako onarpenera da. Ziurtatzen du ekoizpenaren, eraldaketaren eta moldatzearen etapa guztiak eremu geografiko berean egiten direla, egiteko jakitate ezagutu baten arabera.	<b>AOP</b> – l'apelacion d'origina protegida qu'es ua reconeishença de pagèra europèa. Qu'acèrta todas las etapas de produccion, transformacion e elaboracion que son hèitas en un medish parçan segon un saber-har reconeishut.
	<b>IGP</b> - l'Indication Géographique Protégée est une reconnaissance européenne pour un produit dont au moins une seule étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration du produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.	<b>AGB</b> - Adierazpen Geografiko Babestua, produktu baten Europako aitortpen bat da, zeinaren ekoizteko, eraldatzeko edo lantzeko etapa bat bederen, eremu geografiko mugatuan iragan behar duena.	<b>IGP</b> – L'indica Geografica Protegida qu'es ua reconeishença europèa tad un produit qui au mènsh ua etapa au miei de la produccion, la transformacion o l'elaboracion deu produit e's deu har en lo parçan delimitat.
	<b>Label Rouge</b> - ce label désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau supérieur de qualité et de goût par rapport à des produits comparables. Près de 430 produits respectent ce cahier des charges, tous contrôlés par un organisme indépendant.	<b>Label Gorria</b> - label horrek produktu batzuk seinatzen ditu, mota bereko produktu batzuren aldean, beren ekoizteko edo egiteko moldean maila goragoa dutena, kalitatez eta gustuz. 430 produktuk errespetatzen dute delako baldintza-orria, denak erakunde independente batek kontrolatuak.	<b>Label Roge</b> – aqueste label que designa produits qui, pr' amor de las conditions de producion o de fabricacion, qu' an un nivèu màger de qualitat e de gost au par de produits comparadís. De cap a 430 produits que respèctan aqueras conditions, todas que son controladas per un organisme independent.
	<b>MSC</b> « pêche durable » – IMSC « pêche durable » – le label Marine Stewardship Council (MSC) désigne des produits de pêche qui répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.	<b>MSC</b> « arrantza iraunkorra » - Marine Stewardship Council (MSC) labelak, ingurumenaren, gizartearen eta ekonomiaren mailako eskakizunei ihardesten dieten arrantzako produktuak seinatzen ditu.	<b>MSC</b> « pesca duradissa » - lo label Marine Stewardship Council (MSC) que designa produits de pesca qui acotentan exigéncias environnementaus, économiques e sociaux.
	<b>Local</b> – Produit dans les Pyrénées-Atlantiques, les Landes et les départements limitrophes.	<b>Tokikoa</b> – Pirinio Atlantikoetan, Landetan eta departamendu mugakideetan ekoiztua.	<b>Locau</b> – Produit en Pirenèus Atlantics, las Lanas e los departaments limitròfes.
<p>Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Le chef de cuisine reste à votre disposition au 05 59 56 42 40 pour toute information.</p> <p>Jakiek alergia edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete. Sukaldebura zure esku egoten da edozein galderei ihartesteko: 05 59 56 42 40.</p> <p>Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias. Lo cap cosinèr que'vs damora a disposicion au 05 59 56 42 40 tà</p>			

## Accueil 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 cambiadis 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.



	Mercredi	Mercredi	Mercredi	Mercredi
	Asteazkena	Asteazkena	Asteazkena	Asteazkena
	Dimèrcs	Dimèrcs	Dimèrcs	Dimèrcs
	01/09	08/09	15/09	22/09
Entrée Lehen platera Entrada		concombre à la bulgare	tomates cerise à la croque	betteraves bio aux pommes
Plats Jaki nagusiak Plats		poulet fermier au jus	côte de porc charcutière	lasagnes végétariennes
Garnitures Osagarriak Garniments		pommes rissolées	haricots blancs bio a la tomate	aux légumes
Laitages Esnekia Leitatge		brunoise de légumes	fromage	fromage
Desserts Desertak Dessèrts		fromage	fromage	fromage
Goûters Krakadak Vrespèrs		abricots	clafouti aux nectarines	brugnon
	pain pate a tartiner lait	fruit de saison petit suisse gâteau maison	fruit de saison laitage biscuit	pain fromage à la coupe compote de fruits



## Accueil 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 cueilhudas).

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



	Mercredi		Mercredi		Mercredi	
	Asteazkena		Asteazkena		Asteazkena	
	Dimèrcs		Dimèrcs		Dimèrcs	
	29/09		06/10		13/10	
Entrée Lehen platera Entrada	salade de fonds d'artichauts mimosa		soupe de potimarron		carottes des sables en batonnet sauce fromage blanc et citron	
Plats Jaki nagusiak Plats	pizza du chef		saucisse brasse de toulouse		tortis locales gratinees au fromage	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade		mijoté de carottes a l'orange		panais bio gratines	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage		lentilles		biscuit local	
Desserts Desertak Dessèrts	raisin noir		compote pomme banane		glace locale et fruits secs	
Goûters Krackadak Vrespèrs	biscuit compote de fruits petit suisse		fruit de saison gâteau maison lait		pain pate à tartiner lait	

## Accueil 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 cambiadis 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.



	Mercredi		Mercredi		Mercredi	
	Asteazkena		Asteazkena		Asteazkena	
	Dimèrcs		Dimèrcs		Dimèrcs	
	20/10		27/10		03/11	
Entrée Lehen platera Entrada	asperges vinaigrette		céleri aux pommes fruit		rillettes de sardines	
Plats Jaki nagusiak Plats	croque monsieur		lasagnes à la bolognaise		pâtes bio carbonara	
Garnitures Osagarriak Garniments	salade aux noix				salade verte de sème	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage		fromage ou laitage		crème dessert bio	
Desserts Desertak Dessèrts	pomme au four à la confiture		fruit de saison		biscuit	
Goûters Krackadak Vrespèrs	fruit de saison petit suisse gâteau maison		fruit de saison laitage biscuit		pain fromage à la coupe compote de fruits	