

	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 central País de Bidaishe de la Comunautat País Basco qu'a recebut lo label « establiment bio engatjat » per la qualitat de la cocina.
	BIO - un produit est reconnu bio si son mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, ni d'OGM.	BIO - produktu bat bio dela onartzen da, molde naturalean ekoiztua baldin bada eta ez badu produktu kimiko sintetikorik edo OGMrik erabiltzen.	BIO - 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.
	AOP - 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.	JDB - 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.	AOP - 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.
	IGP - 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.	AGB - Adierazpen Geografiko Babestua, produktu baten Europako aitortpen bat da, zeinaren ekoizteko, eraldatzeko edo lantzeko etapa bat bederen, eremu geografiko mugatuan iragan behar duena.	IGP - 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.
	Label Rouge - 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.	Label Gorria - 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.	Label Roge - 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.
	MSC « 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.	MSC « arrantza iraunkorra » - Marine Stewardship Council (MSC) labelak, ingurumenaren, gizartearen eta ekonomiaren mailako eskakizunei ihardesten dieten arrantzako produktuak seinatzen ditu.	MSC « pesca duradissa » - lo label Marine Stewardship Council (MSC) que designa produits de pesca qui acotentan exigèncias environnementaus, economicas e sociaux.
	Local - Produit dans les Pyrénées-Atlantiques, les Landes et les départements limitrophes.	Tokikoa - Pirinio Atlantikoetan, Landetan eta departamendu mugakideetan ekoiztua.	Locau - 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>			

Crèche 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 haurtzaindegia

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 eratorriak izan ditzakete.

Ninoèra de Bidaishe

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 disponibilidad (produccion e cuehudas).

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

Communauté
D'AGGLOMERATION
PAYS BASQUE
EUSKAL
HIRIGUNE
Elkargoa

api

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	30/08	31/08	01/09	02/09	03/09
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menus (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>				melon	salami danois
				steak haché sauce barbecue	filet de poisson meunière
				frites	carottes braisées
				fromage	fromage blanc
				glace	biscuit maison
<p><i>Goûters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>				yaourt pain	pain et fromage
<p><i>Menus mixés petits</i> Txikiak – menu irabiatuak Petits – menus mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>				bœuf nature	poisson nature
				purée de pommes de terre et	purée de pommes de terre et
				haricots verts	carottes
				laitage (petit suisse)	laitage (yaourt)
				purée de fruits	purée de fruits
<p><i>Goûters petits</i> Txikiak – krakadak Petits – mesclats</p>				yaourt purée de fruits	fromage blanc purée de fruits



Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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.



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	06/09		07/09		08/09		09/09		10/09
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menus (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>tortis bio a la bolognaise végétale</p> <p>fromage râpé</p> <p>pêche blanche</p>	<p>salade verte composée et vinaigrette de framboise</p> <p>sauté de veau marengo aux carottes</p> <p>écrasé de pommes de terre</p> <p>fromage</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>concombre à la bulgare</p> <p>poulet fermier au jus</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage</p> <p>abricots</p>	<p>cervelas aux condiments</p> <p>aiguillettes de colin basquaise</p> <p>semoule bio</p> <p>gâteau</p> <p>yaourt bastidarra</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>sauté de canard aux pêches</p> <p>gratin dauphinois</p> <p>fromage de brebis</p> <p>raisin</p>				
	<p><i>Goûters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	<p>pain et confiture</p>	<p>pain et fromage</p>	<p>petit suisse et pain</p>	<p>fruit et biscuit</p>	<p>laitage et pain</p>			
<p><i>Menus mixés petits</i> Txikiak – menu irabiatuak Petits – menus mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>boeuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>épinards</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>veau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>carottes</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>courgettes</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>brocolis</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>petits pois</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>				
	<p><i>Goûters petits</i> Txikiak – krakadak Petits – mesclats</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>			

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	13/09	14/09	15/09	16/09	17/09
<i>Menus grands Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</i>	melon nugget's de volaille choux fleurs et pommes de terre béchamel camembert bio fruit	feuilleté au fromage émincé de dinde bio aux épices petits pois carottes edam bio crème dessert bio	tomates cerise à la croque côte de porc charcutière haricots blancs bio a la tomate fromage clafouti aux nectarines	tomate bio et maïs omelette fromage et pommes de terre salade verte petit suisse raisin muscat	taboulé pépites de poisson au citron épinards en gratin fromage bio crème caramel
<i>Goiters grands Handiak – krakadak Grans – vrespèr</i>	fruit et laitage	petit suisse et pain	purée de fruits et pain	pain et chocolat	laitage et pain
<i>Menus mixés petits Txiptiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</i>	volaille nature purée de pommes de terre et brocolis laitage (yaourt) purée de fruits	volaille nature purée de pommes de terre et petits pois laitage (yaourt) purée de fruits	porc nature purée de pommes de terre et carottes laitage (fromage blanc) purée de fruits	bœuf nature purée de pommes de terre et courgettes laitage (petit suisse) purée de fruits	poisson nature purée de pommes de terre et épinards laitage (fromage blanc) purée de fruits
<i>Goiters petits Txiptiak – krakadak Petits – mesclats</i>	petits suisses purée de fruits	petit suisse purée de fruits	yaourt purée de fruits	fromage blanc purée de fruits	yaourt purée de fruits

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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.



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	20/09		21/09		22/09		23/09		24/09
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	concombre vinaigrette		animation americaine		betteraves bio aux pommes		tomate bio basilic		saucisson sec
	axoa de boeuf local		cheese burger		lasagnes végétariennes		duo de merguez et chipolatas grillées aux 4 épices		filet d'esturgeon aquitain au citron vert
	boulgour bio		pomme de terre campagnarde		aux légumes		semoule bio et légumes couscous		ratatouille
	fromage		glace		fromage		fromage		fromage
	pastèque		donut		brugnon		compote bio		soupe de fruits rouges
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	pain et purée de fruits		pain et fromage		pain et confiture		purée de fruits et pain		laitage et pain
<p><i>Menus mixés petits</i> Txikiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	bœuf nature		porc nature		volaille nature		agneau nature		poisson nature
	purée de pommes de terre et		purée de pommes de terre et		purée de pommes de terre et		purée de pommes de terre et		purée de pommes de terre et
	haricots verts		courgettes		carottes		petits pois		céleri
	laitage (petit suisse)		laitage (yaourt)		laitage (fromage blanc)		laitage (petit suisse)		laitage (yaourt)
<p><i>Goiters petits</i> Txikiak – krakadak Petits – menuts</p>	fromage blanc purée de fruits		petit suisse purée de fruits		yaourt purée de fruits		fromage blanc purée de fruits		petit suisse purée de fruits

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiadí segun las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segun la disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/09	28/09	29/09	30/09	01/10
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>salade de lentilles au jambon</p> <p>poulet sauce barbecue</p> <p>julienne de courgettes</p> <p>fromage bio</p> <p>pomme golden</p>	<p>pastèque</p> <p>brandade de poisson</p> <p>salade verte</p> <p>madeleine</p> <p>yaourt aux fruits</p>	<p>salade de fonds d'artichauts mimosa</p> <p>pizza du chef</p> <p>salade</p> <p>fromage</p> <p>raisin noir</p>	<p>macédoine de légumes</p> <p>crumble aux légumes d'été</p> <p>coeur de blé</p> <p>biscuit</p> <p>mousse de fromage blanc local au coulis</p>	<p>tomate bio vinaigrette</p> <p>axoa de veau local</p> <p>pommes vapeur</p> <p>fromage</p> <p>compote pomme poire</p>
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	fruit et pain	pain et chocolat	purée de fruits et biscuit	laitage et pain	yaourt fruit
<p><i>Menus mixés petits</i> Titiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et courgettes</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et salade cuite</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>bœuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et épinards</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>porc nature</p> <p>purée de pommes de terre et brocolis</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>veau nature</p> <p>purée de pommes de terre et carottes</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>
<p><i>Goiters petits</i> Titiak – krakadak Petits – menuts</p>	yaourt purée de fruits	fromage blanc purée de fruits	petit suisse purée de fruits	yaourt purée de fruits	fromage blanc purée de fruits

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.



Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	04/10	05/10	06/10	07/10	08/10
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>oeuf mayonnaise</p> <p>lasagnes végétariennes</p> <p>prunes</p> <p>yaourt bio de brebis local </p>	<p>feuilleté au fromage</p> <p>paleron dijonnaise</p> <p>brocolis et pommes de terre</p> <p>yaourt bio vanille </p> <p>kiwai</p>	<p>soupe de potimarron</p> <p>saucisse brasse de toulouse</p> <p>mijoté de carottes a l'orange</p> <p>fromage</p> <p>compote pomme banane</p>	<p>tomate mozzarella trois couleurs</p> <p>sauté de veau façon osso bucco</p> <p>pommes vapeur</p> <p>fromage</p> <p>tiramisu au speculos</p>	<p>salade de perles au dés de jambon et pesto</p> <p>dos de colin roti au paprika fumé</p> <p>purée de courgettes bio </p> <p>brebis</p> <p>glace</p>
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	<p>pain et confiture</p>	<p>laitage et biscuit</p>	<p>purée de fruits et fromage blanc</p>	<p>pain et fromage</p>	<p>fruit et pain</p>
<p><i>Menus mixés petits</i> Titiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>céleri</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>bœuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>brocolis</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>porc nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>carottes</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>veau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>haricots verts</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>courgettes</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>
<p><i>Goiters petits</i> Titiak – krakadak Petits – mesclats</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	11/10	12/10	13/10	14/10	15/10
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menús (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>velouté de potiron</p> <p>sauté de porc dolheguy aux pommes et châtaignes</p> <p>pommes de terre vapeur</p> <p>yaourt de brebis bio ou fromage blanc de</p> <p>compote de coing</p>	<p>pousse d'épinards et champignons crus</p> <p>poulet local</p> <p>poêlée de courgettes</p> <p>fromage</p> <p>raisin blanc</p>	<p>carottes des sables en batonnet sauce fromage blanc et citron</p> <p>tortis locales gratinees au fromage</p> <p>panais bio gratines</p> <p>biscuit local</p> <p>glace locale et fruits secs</p>	<p>panais au parmesan</p> <p>axoa de veau local</p> <p>riz pilaf</p> <p>fromage de vache local</p> <p>crumble pommes noisettes</p>	<p>tarte aux poireaux</p> <p>filet de poisson a l'estragon</p> <p>puree pommes de terre celeri</p> <p>noix, noisettes, amandes</p> <p>creme dessert caramel bastidarra</p>
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	<p>laitage et biscuit</p>	<p>pain et fruit</p>	<p>fromage blanc et pain</p>	<p>yaourt pain</p>	<p>pain et fromage</p>
<p><i>Menus mixés petits</i> Txikiak – menu irabiatuak Petits – menús mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>porc nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>petits pois</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>courgettes</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>boeuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>panais</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>veau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>haricots verts</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>céleri</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>
<p><i>Goiters petits</i> Txikiak – krakadak Petits – mesclats</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.





Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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 cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>potage pommes de terre et poireaux</p> <p>gratin de pomme de terre au reblochon</p> <p>salade verte locale </p> <p>crème vanille</p> <p>prunes</p>	<p>chou râpé au curry</p> <p>blanquette de veau</p> <p>carottes braisées et boulgour bio </p> <p>st nectaire aop </p> <p>poire</p>	<p>asperges vinaigrette</p> <p>croque monsieur</p> <p>salade aux noix</p> <p>fromage</p> <p>pomme au four à la confiture</p>	<p>salade aux jeunes pousses</p> <p>lasagnes au saumon</p> <p>gâteau maison</p> <p>île flottante</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>boulettes d'agneau au jus</p> <p>chou fleur béchamel</p> <p>fromage bio </p> <p>crème vanille</p>
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	<p>pain et confiture</p>	<p>pain et fromage</p>	<p>petit suisse et pain</p>	<p>fruit et biscuit</p>	<p>laitage et pain</p>
<p><i>Menus mixés petits</i> Titiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>salade cuite</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>veau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>carottes</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>haricots verts</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>épinards</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>bœuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>brocolis</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>
<p><i>Goiters petits</i> Titiak – krakadak Petits – mesclats</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>	<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>	<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.








Ninoèra de Bidaishe

Menús cambiados 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 cueilhudas).

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



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	25/10		26/10		27/10		28/10		29/10
<p><i>Menus grands</i> Handiak – menuak Grans – menus (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p>	<p>macédoine mayonnaise</p> <p>poulet au jus</p> <p>coquillettes bio </p> <p>fruit de saison</p> <p>crème dessert locale </p>		<p>potage fermier</p> <p>dhal de lentilles</p> <p>riz pilaf bio </p> <p>biscuit</p> <p>fromage blanc bio </p>		<p>céleri aux pommes fruit</p> <p>lasagnes à la bolognaise</p> <p>fromage ou laitage</p> <p>fruit de saison </p>		<p>carottes locales râpées </p> <p>rôti de porc local </p> <p>gratin dauphinois</p> <p>fromage ou laitage</p> <p>crumble aux fruits</p>		<p>pique-nique</p> <p>sandwich jambon</p> <p>chips</p> <p>fromage</p> <p>fruit de saison</p>
<p><i>Goiters grands</i> Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>	<p>fruit et laitage</p>		<p>petit suisse et pain</p>		<p>purée de fruits et pain</p>		<p>pain et chocolat</p>		<p>laitage et pain</p>
<p><i>Menus mixés petits</i> Titiak – menu irabiatuak Petits – menus mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>céleri</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>		<p>agneau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>carottes</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>		<p>boeuf nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>potiron</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>		<p>porc nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>brocolis</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>crumble aux fruits</p>		<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>haricots verts</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>
<p><i>Goiters petits</i> Titiak – krakadak Petits – mesclats</p>	<p>petits suisses</p> <p>purée de fruits</p>		<p>petit suisse</p> <p>purée de fruits</p>		<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>		<p>fromage blanc</p> <p>purée de fruits</p>		<p>yaourt</p> <p>purée de fruits</p>

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Crèche 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 haurtzaindegia

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.

Ninoèra de Bidaishe


Menús cambiadí segun las aprovedidas

Los nòstes engatjaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e legumatge Bio (de la tasca o francesa) segun la disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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

Communauté
D'AGGLOMERATION
PAYS BASQUE
EUSKAL
HIRIGUNE
Elkargoa

api

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	01/11	02/11	03/11	04/11	05/11
<p>Menus grands Handiak – menuak Grans – menuts (à partir de 18 mois) (18 hilabetetik goiti) (De 18 mes enlà)</p> 		<p>bouillon vermicelle</p> <p>omelette aux pommes de terre</p> <p>salade verte de sames</p> <p>laitage</p> <p>fruit de saison</p>	<p>rillettes de sardines</p> <p>pâtes bio carbonara</p> <p>salade verte de same</p> <p>crème dessert bio</p> <p>biscuit</p>	<p>salade composée</p> <p>poisson meunière</p> <p>blé bio</p> <p>yaourt fermier local</p> <p>gâteau maison</p>	<p>petit sandwich crudités</p> <p>quiche lorraine</p> <p>fromage</p> <p>compote de fruit bio</p>
<p>Goiters grands Handiak – krakadak Grans – vrespèr</p>		<p>pain et fromage</p>	<p>pain et confiture</p>	<p>purée de fruits et pain</p>	<p>laitage et pain</p>
<p>Menus mixés petits Titiak – menu irabiatuak Petits – menuts mesclats (de 9 à 18 mois) (9 eta 18 hilabete artekoak) (De 9 a 18 mes)</p>		<p>agneau nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>salade cuite</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>volaille nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>carottes</p> <p>laitage (fromage blanc)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>poisson nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>céleri</p> <p>laitage (petit suisse)</p> <p>purée de fruits</p>	<p>porc nature</p> <p>purée de pommes de terre et</p> <p>potiron</p> <p>laitage (yaourt)</p> <p>purée de fruits</p>
<p>Goiters petits Titiak – krakadak Petits – mesclats</p>		<p>petit suisse purée de fruits</p>	<p>yaourt purée de fruits</p>	<p>fromage blanc purée de fruits</p>	<p>petit suisse purée de fruits</p>

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru