

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 engaiamendua: 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.

Collège 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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astlehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	20/02		21/02		22/02		23/02		24/02	
Entrées Lehen platera Entrada	betteraves rouges bio		céleri rémoulade		salade verte locale composée		soupe de légumes		oeuf mayonnaise	
Entrées Lehen platera Entrada										
Plats Jaki nagusiak Plats	torsades bio carbonara		boulettes de boeuf bio a la provencale		pizza du chef		nugget's végétal		brandade de poisson	
Garnitures Osagarriak Garniments			riz bio				potatoes		mesclun local	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage râpé		petits suisses		crème dessert		fromage blanc bio		fromage bio	
Desserts Desertak Dessèrts	compote		beignet		fruit		biscuit local		clémentine bio	
Goûters Krackadak 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	

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 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.










Collège 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 cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/02	28/02	01/03	02/03	03/03
Entrées Lehen platera Entrada	pomelos	taboulé	coleslaw	paté de campagne	salade verte locale au maïs et croûtons
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	chipolatas grillées	omelette au fromage	poulet rôti bio 	fish de colin	lasagnes bolognaise
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots blancs à la tomate	haricots verts bio 	petits pois bio 	purée de légumes	
Laitages Esnekia Leitatge	biscuit bio 	fromage bio 	fromage	fromage local 	mousse de fromage blanc bio 
Desserts Desertak Dessèrts	crème bio vanille 	fruit bio 	compote pommes abricots	pâtisserie du chef	coulis de fruits
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 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.












Collège 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 cueilhudas).

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



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astehlehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	06/03		07/03		08/03		09/03		10/03
Entrées Lehen platera Entrada	betteraves vinaigrette		macédoine		salade de pâtes		bouillon de vermicelle		carottes râpées bio 
Entrées Lehen platera Entrada									
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet rôti local 	 PRODUIT LOCAL	échine de porc braisée		steak haché sauce tomate		gratin de pommes de terre au fromage		calamars à la romaine
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio 		lentilles bio 		haricots verts bio vapeur 		salade verte		coeur de blé à la tomate
	carottes bio 								
Laitages Esnekia Leitatge	fromage		yaourt bio 		oeuf à la neige		pâtisserie du jour		fromage
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio 		banane bio 		fruit				fruit de saison
Goûters Krackadak Vrespèrs					pain fromage à la coupe compote de fruits		pain bars de chocolat fruit de saison		gâteau maison 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

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 cuelhudas).

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



Repas Amérique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	13/03	14/03	15/03	16/03	17/03
Entrées Lehen platera Entrada	salade orientale	salade de pommes de terre	sardines à l'huile	mesclun local	rosette et beurre
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	couscous	tarte au fromage	pâtes bio a la carbonara	cheese burger	filet de lieu aux petits légumes
Garnitures Osagarriak Garniments	semoule bio et ses légumes	haricots verts			macaronis bio
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt nature bio	biscuit bio	petits suisses	potatoes	fromage aop
Desserts Desertak Dessèrts	gâteau aux amandes	smoothie aux fruits	compote de fruits	brownies du chef & crème anglaise	banane
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 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.

Collège 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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



Repas Basque

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astehlehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	20/03		21/03		22/03		23/03		24/03	
Entrées Lehen platera Entrada	salade de riz bio		potage de légumes		salade de thon		salade coleslaw bio		chorizo	
Entrées Lehen platera Entrada										
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu sauce barbecue		émincé de porc à la moutarde		hachis parmentier		omelette aux pommes de terre et fromage bio		axoa de veau local	
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots beurre		boullgour bio au jus				poêlée de légumes		pommes de terre vapeur	
Laitages Esnekia Leitatge	vache qui rit bio		biscuit		camembert bio		gouda		brebis local	
Desserts Desertak Dessèrts	fruit de saison		compote de poire bio		ananas bio		pâtisserie du chef		yaourt bastidarra (local)	
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 uzta).

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

Collège 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 cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/03	28/03	29/03	30/03	31/03
Entrées Lehen platera Entrada	concombre vinaigrette	salade verte locale	carottes râpées	chou fleur sauce cocktail	salade composée
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes aux légumes	tartiflette au reblochon aop	steak haché	rougail de saucisse	paëlla au poulet
Garnitures Osagarriak Garniments			pommes noisettes	semoule couscous bio	
Laitages Esnekia Leitatge	brie	yaourt nature bio	yaourt aromatisé	biscuit de came local	bio vanille
Desserts Desertak Dessèrts	liégeois chocolat	fruit bio	éclair au chocolat	île flottante	madeleine
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 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.










Collège 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 cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	03/04	04/04	05/04	06/04	07/04
Entrées Lehen platera Entrada	chorizo	salade composée	macédoine de légumes	rillettes de sardine	céleri râpé
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	rôti de porc au jus	dahl de lentilles bio 	croque monsieur	pilon de poulet bio 	aiguillettes de colin
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio 	riz créole bio 	salade verte locale 	purée de pomme de terre et carotte bio 	épinards bio et boulgour bio 
Laitages Esnekia Leitatge	fromage bio 	suisse aux fruits	cantal aop 	fromage bio 	yaourt velouté fruit
Desserts Desertak Dessèrts	poire au chocolat	banane	crème vanille	pâtisserie du chef	biscuit local 
Goûters Krackadak 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 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.

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) según la disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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



Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	10/04	11/04	12/04	13/04	14/04
Entrées Lehen platera Entrada		salade verte aux dés de fromage	carottes bio râpées		tomate cerise
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats		colombo de porc	croustade du chef	lasagne bolognaise égrenée de boeuf bio	sandwich jambon beurre
Garnitures Osagarriak Garniments		boullgur bio	riz bio	salade verte locale	chips
Laitages Esnekia Leitatge		petits suisses	fromage	fruit	biscuit
Desserts Desertak Dessèrts		compote bio	salade de fruits	pâtisserie du chef	compote gourde
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 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 allergies e intoleràncias.



Pique nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	17/04	18/04	19/04	20/04	21/04
Entrées Lehen platera Entrada	carottes râpées bio 		taboulé	mousse de foie	wrap aux légumes
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	chipolatas locales 	hamburger	poulet grillé	poisson pané	sandwich saucisson beurre
Garnitures Osagarriak Garniments	purée de pommes de terre	frites	carottes	flan de légumes	taboulé
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	salade verte	fromage	yaourt	
Desserts Desertak Dessèrts	salade de fruits du chef	glace	fruit de saison	gâteau au chocolat	biscuit et crème dessert à la vanille
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits		