

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 cambiadis segon las aprovedidas arabera.

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 allergies e intoleràncias.



Repas végétariens

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	07/11	08/11	09/11	10/11	11/11
Entrées Lehen platera Entrada	feuilleté au fromage	oeuf dur mayonnaise	potage de légumes	betteraves vinaigrette	
Entrées Lehen platera Entrada	wrap au thon	carottes bio rapées à l'orange		bouillon vermicelle	
Plats Jaki nagusiak Plats	saucisse label rouge grillée	bolognaise végétale	steak de veau à l'italienne	boeuf au curry bio et local	
Garnitures Osagarriak Garniments	carottes et lentilles bio	pâtes bio et locales	fondue de poireaux	semoule bio	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	yaourt	biscuit local	petits suisses aux fruits	
Desserts Desertak Dessèrts	pêche au sirop et amandes	poire	crème dessert locale	madeleine du chef	
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain pâte 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 uzta).
 Jakiek alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

Menus cambiados según las aprovedidas arábica.
 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
	14/11	15/11	16/11	17/11	18/11
Entrées Lehen platera Entrada	saucisson à l'ail	rillette de sardines	salade d'endives composée	concombre à la grecque	taboulé bio 
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	omelette aux pommes de terre	poulet local marengo 	tarte au fromage	veau cocotte	queue de lieu gratinée
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots beurre persillés	riz pilaf bio 	panais et carottes locales 	boullgour bio 	haricots plats au jus
Laitages Esnekia Leitatge	edam bio 	fromage	yaourt et biscuit bio 	vassilopittes	fromage local curutchet 
Desserts Desertak Dessèrts	banane	éclair au chocolat		fromage blanc	yaourt orthevielle local 
Goûters Kradakak 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).
 Jakiak alergiak edo intolerantziak sor ditzaketen substantziak edo eratorriak izan ditzakete.

Collège de Bidaishe

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



Repas végétariens

Repas Alsacien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	21/11	22/11	23/11	24/11	25/11
Entrées Lehen platera Entrada	bouillon alphabet	salade mimosa	betteraves bio vinaigrette	bretzel	carottes rapées
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	sauté de dinde bio chasseur	lasagnes végétariennes	côte de porc locale à la tomate	gratin alsacien à la saucisse de morteau aop	brochette de poisson pané au citron
Garnitures Osagarriak Garniments	champignons, carottes et pommes de terre		coquille bio	poêlée de légumes	purée bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	petits suisses	st nectaire aop		biscuit
Desserts Desertak Dessèrts	yaourt au sucre de canne bio	kiwi local	fruit	smoothie myrtille	yaourt bastidarra local
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain barre de chocolat fruit de saison	gâteau au citron 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 uzta).

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

Collège de Bidaishe

Menuts cambiadis segon las aprovedidas arabera.

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.



Repas végétariens

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	28/11	29/11	30/11	01/12	02/12
Entrées Lehen platera Entrada	salade au panais et parmesan aop	friand au fromage	salade de perles	salade coleslaw	saucisson à l'ail cornichon
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet bio sauce tomate	dhal de légumineuses	steak haché	tajine d'agneau	parmentier de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments	potatoes	riz bio pilaf	purée de légumes bio	légumes tajine et coeur de blé bio	salade verte locale
Laitages Esnekia Leitatge	cantal aop	biscuit	fromage	fromage	brebis bio et local
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio	crème a la vanille	pomme bio	gâteau au chocolat et 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 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

Menuts cambiadis segon las aprovedidas arabera.
 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.



Animation Savoyarde

Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	05/12	06/12	07/12	08/12	09/12
Entrées Lehen platera Entrada	salade aux pâtes bio 	velouté de potimarron	pêche au thon		betteraves bio 
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet des fermiers landais rôti	pâtes bio carbonara 	pizza du chef	crozets bio au reblochon aop et jambon 	omelette aux pommes de terre
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots verts bio et pommes de terre rissolées 		salade locale 	salade verte	salade locale 
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	fromage blanc bio 	petits suisses bio 	crème à la myrtille	suisse aux fruits
Desserts Desertak Desserts	clémentine	au coulis de griottes	fruit	biscuit de savoie	donuts
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison gâteau du chef 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 cambiadis segon las aprovedidas arabera.
 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 allergies e intoleràncias.



Repas végétariens

Repas de Noël

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	12/12	13/12	14/12	15/12	16/12
Entrées Lehen platera Entrada	chou fleur sauce cocktail	betteraves bio aux épices 			crêpe au jambon
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	croque monsieur	hachis parmentier végétal	croque monsieur		aiguillettes de colin panée
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale 	salade verte locale 	salade de jeunes pousses		crème de potiron
Laitages Esnekia Leitatge		buchette de chèvre bio et local 	sable de came		fromage
Desserts Desertak Desserts	liégeois chocolat	kiwi local 	carpaccio d'ananas		mandarine
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain pate à tartiner lait		