

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 substàncias o derivats e provocar allergies e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	24/04	25/04	26/04	27/04	28/04
Entrée Lehen platera Entrada	betterave vinaigrette bio	tomates bio en salade	pomelos au sucre	rillettes de porc	betteraves bio mimosa
Plats Jaki nagusiak Plats	omelette aux pommes de terre	sauté de veau local printanier	poulet grillé	filet de poisson basquaise	steak haché grillé sauce tomate
Garnitures Osagarriak Garniments	pousse d'épinards aux croûtons	riz pilaf bio	potatoes	semoule bio	courgettes sautées
Laitages Esnekia Leitatge	petits suisses	fromage aop	fromage	biscuit	fromage aop
Desserts Desertak Dessèrts	salade de fruits aux fruits secs	banane	pomme bio	yaourt bio	fruit de saison
Goûters Krackadak Vrespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits broche pain 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.

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 substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	01/05	02/05	03/05	04/05	05/05
Entrée Lehen platera Entrada		coleslaw bio 	salade composee	haricots verts en salade bio 	rillette de sardines
Plats Jaki nagusiak Plats		steak hache provencale	croque monsieur	pavé fromager	fisch de colin
Garnitures Osagarriak Garniments		boulgour bio 		coquillettes bio 	pomme de terre vapeur bio 
					carottes sautees bio 
Laitages Esnekia Leitatge		fromage	petits suisses aux fruits	fromage bio 	fromage blanc local 
Desserts Desertak Dessèrts		compote bio 	madeleine bio 	pâtisserie du chef	coulis de fruits
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

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.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	08/05	09/05	10/05	11/05	12/05
Entrée Lehen platera Entrada		crêpe au fromage	betterave vinaigrette bio	surimi	saucisson à l'ail
Plats Jaki nagusiak Plats		dhal de lentilles bio	quiche lorraine du chef	boulettes d'agnou printanier	gratin de poisson aux petits légumes
Garnitures Osagarriak Garniments		carottes bio	salade locale	semoule bio	coeur de ble bio
Laitages Esneakia Leitatge		fromage bio	mousse au fromage blanc bio	fromage bio	yaourt sucre local
Desserts Desertak Dessèrts		donuts	speculos	éclair au chocolat	banane bio
Goûters Krackadak 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

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.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE
ELKARGOA
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	15/05	16/05	17/05	18/05	19/05
Entrée Lehen platera Entrada	macedoine de légumes	concombre bio 			
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu de volaille	filet de poisson sauce tartare	cheesburger		
Garnitures Osagarriak Garniments	courgettes bio à la tomate 	pâtes bio 	pommes noisettes		
	ecrase de pomme de terre bio 		salade verte local 		
Laitages Esnekia Leitatge	creme dessert vanille local 	gaufre	brownies		
Desserts Desertak Dessèrts	pomme golden bio 	yaourt aux fruits local 	creme anglaise		
Goûters Krackadak 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 disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE ELKARGOA
—
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	22/05	23/05	24/05	25/05	26/05
Entrée Lehen platera Entrada	pasteque	carottes râpées bio 	salade fromagère	accras de morue	tomate en salade bio 
Plats Jaki nagusiak Plats	poisson meuniere	axoa de porc local 	chipolatas grillées	poulet rôti coco/curry	lasagne vegetale
Garnitures Osagarriak Garniments	riz creole bio 	boulgour bio 	petits pois carottes bio 	potatoes	
Laitages Esnekia Leitatge	ratatouille				
	petit suisse sucre bio 	fromage bio 			fromage bio 
Desserts Desertak Dessèrts	biscuit	compote de pomme bio 	creme caramel local 	yaourt vanille bio 	mousse chocolat
Goûters Krackadak 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

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.



COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE
ELKARGOA
—
COMUNAUTAT
D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	29/05	30/05	31/05	01/06	02/06
Entrée Lehen platera Entrada		pasteque	oeuf mayonnaise	concombre bio	salade verte au jambon
Plats Jaki nagusiak Plats		nuggets de dinde	pizza aux légumes	saute de veau marengo local	filet de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments		potatoes		semoule bio	epinard bio béchamel
		sauce tomate			riz pilaff bio
Laitages Esnekia Leitatge		st nectaire aop		crème anglaise	biscuit bio
Desserts Desertak Dessèrts		pomme bio	crème dessert vanille	gâteau du chef au chocolat	yaourt bastidarra (local)
Goûters Krackadak 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

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.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
—
HIRIGUNE ELKARGOA
—
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	05/06		06/06		07/06		08/06		09/06
Entrée Lehen platera Entrada	haricots verts bio au thon		friand au fromage		melon		salade verte locale au surimi		paté de campagne
Plats Jaki nagusiak Plats	boulettes de boeuf		omelette au pomme de terre bio		pilon de poulet bio		rôti de porc braisé sauce tomate		cabillaud gratiné à la mozzarella
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio		ratatouille		gratin dauphinois		lentilles bio		courgettes bio
							carottes sautées bio		coeur de ble bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage		smoothie banane		fromage bio		liegeois vanille		fromage local
Desserts Desertak Dessèrts	donut's au chocolat		gouda bio		compote bio		gâteau du chef		fruit de saison

fruit de saison
petit suisse
gâteau maison

Restaurant scolaire 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.

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 substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astelehena		Asteartea		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	12/06		13/06		14/06		15/06		16/06
Entrée Lehen platera Entrada	concombre bio		tomate vinaigrette		betteraves bio vinaigrette		melon		oeufs durs mayonnaise
Plats Jaki nagusiak Plats	pâtes a la carbonnara		hachis parmentier		côte de porc poelee local		crêpe au fromage		poisson meuniere
Garnitures Osagarriak Garniments			salade verte local		aubergines poêlées		riz bio		pomme de terre vapeur bio
					rosti		ratatouille		haricots verts vapeur bio
Laitages Esnekia Leitatge	camembert bio		emmental		fromage bio		gâteau du chef		
Desserts Desertak Dessèrts	glace		salade de fruits		éclair au chocolat		creme anglaise		yaourt aromatisé

fruit de saison
laitage
biscuit

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

Restaurant scolaire 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.

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 substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	19/06	20/06	21/06	22/06	23/06
Entrée Lehen platera Entrada	carottes râpées au citron	tomate bio	concombre vinaigrette bio		surimi
Plats Jaki nagusiak Plats	couscous bio	lasagne vegetarienne	filet de poulet local	cheese burger	nuggets de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments	legumes couscous	salade locale	coeur de ble bio	potatoes	coquillettes bio
Laitages Esneakia Leitatge	fromage	biscuit bio	fromage		fromage bio
Desserts Desertak Dessèrts	fruit de saison	yaourt aux fruits	pomme bio	sundae	yaourt local
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits		

Restaurant scolaire 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.

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 substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	26/06	27/06	28/06	29/06	30/06
Entrée Lehen platera Entrada	carottes râpées bio	melon bio	concombre bio	taboule	tomates croq sel
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu	pâtes bio à la bolognaise	raviolis	fisch de poisson	dalh de lentilles bio
Garnitures Osagarriak Garniments	petit-pois braise		salade locale	carottes braisées bio	
Laitages Esnekiak Leitatge	fromage local		yaourt nature sucre bio	yaourt vanille bio	fromage bio
Desserts Desertak Dessèrts	pasteque	glace	nectarine	gâteau du chef	fruit de saison
Goûters Krackadak Vrespèrs			biscuit compote de fruits petit suisse		

Restaurant scolaire 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.

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 substàncias o derivats e provocar alergias e intoleràncias.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	03/07	04/07	05/07	06/07	07/07
Entrée Lehen platera Entrada	pasteque	salade de thon		melon	tomate bio
Plats Jaki nagusiak Plats	spaghetti a la napolitaine bio	poulet chasseur local PRODUIT LOCAL	croque monsieur	chipolatas grillees	hamburger
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte local PRODUIT LOCAL	semoule bio	salade composee	puree	potatoes
Laitages Esnekia Leitatge		fromage bio	biscuit bio	petit suisse sucre bio	sundaie
Desserts Desertak Dessèrts	fromage blanc et coulis de fruits jaunes	fraises	creme dessert chocolat local PRODUIT LOCAL	pâtisserie du chef	palet breton

fruit de saison
gâteau maison
lait

Goûters
Krackadak
Vrespèrs