

## 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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Astehena		Astearta		Asteazkena		Osteguna		Ostirala
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés
	20/02		21/02		22/02		23/02		24/02
Entrée Lehen platera Entrada	betteraves rouges bio		céleri rémoulade		salade verte locale composée		soupe de légumes		oeuf mayonnaise
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 broche petit 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

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 cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/02	28/02	01/03	02/03	03/03
Entrée Lehen platera Entrada	pomelos	taboulé	coleslaw	paté de campagne	salade verte locale au maïs et croûtons
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		

## 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 cuehudas).

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



	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Astehena		Astearta		Asteazkena		Osteguna		Ostirala	
	Diluns		Dimars		Dimèrcs		Dijaus		Divés	
	06/03		07/03		08/03		09/03		10/03	
Entrée Lehen platera Entrada	betteraves vinaigrette		macédoine		salade de pâtes		bouillon de vermicelle		carottes râpées bio	
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet rôti local	<b>PRODUIT LOCAL</b>	échine de porc braisée		steak haché sauce tomate		gratin de pommes de terre au fromage		nugget's de poisson	
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 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

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 alergias 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
Entrée Lehen platera Entrada	salade orientale	salade de pommes de terre	sardines à l'huile	mesclun local	rosette et beurre
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		potatoes	macaronis bio
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt nature bio	biscuit bio	petits suisses		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

## 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 cueilhudas).

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



## Repas Basque

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	20/03	21/03	22/03	23/03	24/03
Entrée Lehen platera Entrada	salade de riz bio	potage de légumes	salade de thon	salade coleslaw bio	chorizo
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

5% → 10%  
PRODUIT LOCAL

5% → 10%  
PRODUIT LOCAL

5% → 10%  
PRODUIT LOCAL

## 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 cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	27/03	28/03	29/03	30/03	31/03
Entrée Lehen platera Entrada	concombre vinaigrette	salade verte locale 	carottes râpées	chou fleur sauce cocktail	salade composée
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes aux légumes	<b>tartiflette au reblochon aop</b> 	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		

## 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 cuehudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	03/04	04/04	05/04	06/04	07/04
Entrée Lehen platera Entrada	chorizo	salade composée	macédoine de légumes	rillettes de sardine	céleri râpé
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 Leitatie	fromage bio	suisse aux fruits	<b>cantal aop</b>	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 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.



## Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	10/04	11/04	12/04	13/04	14/04
Entrée Lehen platera Entrada		salade verte aux dés de fromage	carottes bio râpées		tomate cerise
Plats Jaki nagusiak Plats		colombo de porc	croustade du chef	lasagne bolognaise égrené de boeuf bio 	sandwich jambon beurre
Garnitures Osagarriak Garniments		boullgour 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.

## Arcielhs de lesers

Menuts cambiadís 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 cueilhudas).

Los plats que pòden aver substàncias o derivats e provocar alergias 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
Entrée Lehen platera Entrada	carottes râpées bio 		taboulé	mousse de foie	wrap aux légumes
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  
Krakadak  
Vrespèrs

pain  
fromage à la coupe  
compote de fruits