

	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 centrau 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 exigéncias environnementaus, économiques 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>			

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 cambiados 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
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	30/08	31/08	01/09	02/09	03/09
Entrée Lehen platera Entrada				melon	salami danois
Plats Jaki nagusiak Plats				steak haché sauce barbecue	filet de poisson meunière
Garnitures Osagarriak Garniments				frites	carottes braisées
Laitages Esnekia Leitatge				fromage	fromage blanc
Desserts Desertak Dessèrts				glace	biscuit maison
Goûters Krackadak Vespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits brioche petit suisse	pain pate a 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 cambiados 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.



Menu des enfants de l'école publique de Bidache

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	06/09	07/09	08/09	09/09	10/09
Entrée Lehen platera Entrada	betteraves bio vinaigrette	salade verte composée et vinaigrette de framboise	concombre à la bulgare	cervelas aux condiments	carottes râpées au citron
Plats Jaki nagusiak Plats	tortis bio a la bolognaise végétale	sauté de veau marenge aux carottes	poulet fermier au jus	aiguillettes de colin basquaise	sauté de canard aux pêches
Garnitures Osagarriak Garniments		écrasé de pommes de terre	pommes rissolées	semoule bio	gratin dauphinois
Laitages Esnekia Leitatge	fromage râpé	fromage	fromage	gâteau	fromage de brebis
Desserts Desertak Dessèrts	pêche blanche	liégeois au chocolat	abricots	yaourt bastidarra	raisin
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison petit suisse gâteau maison		

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 cambiados 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
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	13/09	14/09	15/09	16/09	17/09
Entrée Lehen platera Entrada	melon	feuilleté au fromage	tomates cerise à la croque	tomate bio et maïs	taboulé
Plats Jaki nagusiak Plats	nugget's de volaille	émincé de dinde bio aux épices	côte de porc charcutière	omelette fromage et pommes de terre	pépites de poisson au citron
Garnitures Osagarriak Garniments	choux fleurs et pommes de terre béchamel	petits pois carottes	haricots blancs bio a la tomate	salade verte	épinards en gratin
Laitages Esnekia Leitatge	camembert bio	edam bio	fromage	petit suisse	fromage bio
Desserts Desertak Dessèrts	fruit	crème dessert bio	clafouti aux nectarines	raisin muscat	crème caramel
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit	crème mousseline brioche compote de fruits	pain confiture 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 cambiados 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.



Animation Amérique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	20/09	21/09	22/09	23/09	24/09
Entrée Lehen platera Entrada	concombre vinaigrette		betteraves bio aux pommes 	tomate bio basilic 	saucisson sec
Plats Jaki nagusiak Plats	axoa de boeuf local 	cheese burger pomme de terre campagnarde	lasagnes végétariennes	duo de merguez et chipolatas grillées aux 4 épices	filet d'esturgeon aquitain au citron vert
Garnitures Osagarriak Garniments	boullgour bio 	aux légumes	semoule bio et légumes couscous 	ratatouille	purée de pommes de terre
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	glace	fromage	fromage	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	pastèque	donut	brugnon	compote bio 	soupe de fruits rouges
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits		

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 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
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	27/09	28/09	29/09	30/09	01/10
Entrée Lehen platera Entrada	salade de lentilles au jambon	pastèque	salade de fonds d'artichauts mimosa	macédoine de légumes	tomate bio vinaigrette
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet sauce barbecue	brandade de poisson	pizza du chef	crumble aux légumes d'été	axoa de veau local
Garnitures Osagarriak Garniments	julienne de courgettes	salade verte	salade	coeur de blé	pommes vapeur
	pâtes				
Laitages Esnekia Leitatge	fromage bio 	madeleine	fromage	biscuit	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	pomme golden	yaourt aux fruits	raisin noir	mousse de fromage blanc local au coulis 	compote pomme poire
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 cambiados 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.



Animation Italie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	04/10	05/10	06/10	07/10	08/10
Entrée Lehen platera Entrada	oeuf mayonnaise	feuilleté au fromage	soupe de potimarron	tomate mozzarella trois couleurs	salade de perles au dés de jambon et pesto
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes végétariennes	paleron dijonnaise	saucisse brasse de toulouse	sauté de veau façon osso bucco	dos de colin rôti au paprika fumé
Garnitures Osagarriak Garniments		brocolis et pommes de terre	mijoté de carottes a l'orange	pommes vapeur	purée de courgettes bio 
Laitages Esnekia Leitatge	prunes	yaourt bio vanille 	lentilles	fromage	brebis
Desserts Desertak Dessèrts	yaourt bio de brebis local 	kiwai	compote pomme banane	tiramisu au speculos	glace
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

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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



Rencontres du Goût

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	11/10	12/10	13/10	14/10	15/10
Entrée Lehen platera Entrada	velouté de potiron	pousse d'épinards et champignons crus	carottes des sables en batonnet sauce fromage blanc et citron	panais au parmesan	tarte aux poireaux
Plats Jaki nagusiak Plats	sauté de porc dolheguy aux pommes et châtaignes	poulet local	tortis locales gratinées au fromage	axoa de veau local	filet de poisson à l'estragon
Garnitures Osagarriak Garniments	pommes de terre vapeur	poêlée de courgettes	panais bio gratinés	riz pilaf	purée pommes de terre celeri
Laitages Esnekia Leitatge	yaourt de brebis bio ou fromage blanc de bastidarra	fromage	biscuit local	fromage de vache local	noix, noisettes, amandes
Desserts Desertak Dessèrts	compote de coing	raisin blanc	glace locale et fruits secs	crumble pommes noisettes	crème dessert caramel bastidarra
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain pate à tartiner lait		

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

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 disponibilitat (produccion e cuelhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astlehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	18/10	19/10	20/10	21/10	22/10
Entrée Lehen platera Entrada	potage pommes de terre et poireaux	chou râpé au curry	asperges vinaigrette	salade aux jeunes pousses	rillettes de thon
Plats Jaki nagusiak Plats	gratin de pomme de terre au reblochon	blanquette de veau	croque monsieur	lasagnes au saumon	boulettes d'agneau au jus
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale	carottes braisées et boulgour bio	salade aux noix		chou fleur béchamel
Laitages Esnekia Leitatge	crème vanille	st nectaire aop	fromage	gâteau maison	fromage bio
Desserts Desertak Dessèrts	prunes	poire	pomme au four à la confiture	île flottante	crème vanille
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison petit suisse gâteau maison		

Accueil 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

Menuets 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 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	Divès
	25/10	26/10	27/10	28/10	29/10
Entrée Lehen platera Entrada	macédoine mayonnaise	potage fermier	céleri aux pommes fruit	carottes locales râpées	pique-nique
Plats Jaki nagusiak Plats	poulet au jus	dhal de lentilles	lasagnes à la bolognaise	rôti de porc local	sandwich jambon
Garnitures Osagarriak Garniments	coquillettes bio 	riz pilaf bio 		gratin dauphinois	chips
Laitages Esnekia Leitatge	fruit de saison	biscuit	fromage ou laitage	salade verte de sames	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	crème dessert locale 	fromage blanc bio 	fruit de saison	crumble aux fruits	fruit de saison
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit		

Accueil 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 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 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	Divès
	01/11	02/11	03/11	04/11	05/11
Entrée Lehen platera Entrada		bouillon vermicelle	rillettes de sardines	salade composée	petit sandwich crudités
Plats Jaki nagusiak Plats		omelette aux pommes de terre	pâtes bio carbonara	poisson meunière	quiche lorraine
Garnitures Osagarriak Garniments		salade verte de sames	salade verte de same	blé bio	
Laitages Esnekia Leitatge		laitage	crème dessert bio	julienne de carottes bio	fromage
Desserts Desertak Dessèrts		fruit de saison	biscuit	gâteau maison	compote de fruit bio
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits		