

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.



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	02/01	03/01	04/01	05/01	06/01
Entrée Lehen platera Entrada		velouté de légumes	salade au maïs bio	oeufs durs mayonnaise	betteraves bio vinaigrette
Plats Jaki nagusiak Plats		steak haché sauce tomate	chipolatas label rouge grillées	dhal de lentilles bio	poisson pané
Garnitures Osagarriak Garniments		frites et salade verte locale	duo de choux braisés et pommes de terre bio	riz bio et carottes braisées bio	purée de carottes bio
Laitages Esnekia Leitatge		fromage bio	cantal aop	brie	compote locale
Desserts Desertak Dessèrts		pêche au sirop	crème dessert vanille bio	banane	galette des rois
Goûters Krackadak Vrespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits broche pâtisserie	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 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



Repas végétarien

Repas Montagne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	09/01	10/01	11/01	12/01	13/01
Entrée Lehen platera Entrada	salade composée	salade savoyarde	carottes bio à l'orange	 velouté dubarry	salami danois
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes végétales	tartiflette du chef	sauté de dinde	blanquette de veau local	 filet de lieu gratiné aux petits légumes
Garnitures Osagarriak Garniments			purée de brocolis	riz et carottes bio	 tortis bio 
Laitages Esnekia Leitatge	brebis local	 PRODUIT LOCAL	fromage	fromage de brebis local	 yaourt bio 
Desserts Desertak Dessèrts	orange	fromage blanc myrtille locale et biscuit	 PRODUIT LOCAL	clémentine	tarte aux pommes du chef
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison laitage biscuit		 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

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



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	16/01	17/01	18/01	19/01	20/01
Entrée Lehen platera Entrada	salade iceberg a la mimolette	céleri bio rémoulade	pêche au thon	bouillon alphabet	rosette de lyon
Plats Jaki nagusiak Plats	pilons de poulet local tex mex	spaghettis bio carbonara	émincé de porc local curry coco	crêpe au fromage	poisson meunière
Garnitures Osagarriak Garniments	pommes boulangères	salade verte de sames (locale)	salsifis persillés	carottes bio sautées	coeur de blé bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	fromage râpé	riz bio pilaf	mélange quinoa et semoule	gratin de brocolis bio
Desserts Desertak Dessèrts	liegeois au chocolat	clémentine bio	fromage	yaourt bastidarra (local) à l'abricot	fromage aop
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 disponibilidad (produccion e cuelhudas).

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



Repas végétariens

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	23/01	24/01	25/01	26/01	27/01
Entrée Lehen platera Entrada	veloute de potimarron bio	salade composée (champignons, salade verte, maïs, croûtons)		jambon macédoine	pêche au thon
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu	crumble de légumes	croque monsieur	brandade de poisson	couscous
Garnitures Osagarriak Garniments	petits pois bio	riz bio	salade au maïs bio et croûtons	salade verte locale	(semoule bio / merguez / boulettes)
Laitages Esnekia Leitatge	petit suisse aux fruits	fromage blanc bio	yaourt	brie	fromage bio
Desserts Desertak Dessèrts	et biscuit bio	coulis de fruits	banane	pâtisserie du jour	kiwi local

biscuit
compote de fruits
petit suisse

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

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



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	30/01	31/01	01/02	02/02	03/02
Entrée Lehen platera Entrada	perles du japon	betteraves bio à la fête	macédoine bio	nems	rillettes de thon
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes au boeuf bio	omelette au fromage	aiguillette de poulet façon nugget's	sauté de porc au caramel	filet de colin
Garnitures Osagarriak Garniments	salade verte locale	pommes de terre	purée de carottes bio	riz bio cantonais	purée de potiron bio
Laitages Esnekia Leitatge	st nectaire aop	salade verte locale	fromage		fromage
Desserts Desertak Dessèrts	pomme bio	biscuit bio et mousse au chocolat	crêpes	panna cotta au lait de coco et coulis de mangue	compote coing
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison gâteau maison lait		

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.

Arcuelhs de lesers

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.

Aisialdi harrerak

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.



Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	06/02	07/02	08/02	09/02	10/02
Entrée Lehen platera Entrada	salade César	salade verte locale aux oeufs durs	velouté de butternut	salade composée	
Plats Jaki nagusiak Plats	hamburger	pâtes bio aux légumes	gratin de poisson	côte de porc label rouge	sandwich au jambon et fromage
Garnitures Osagarriak Garniments	potatoes	et deux fromages	riz bio	haricots blancs bio à la tomate	chips
	salade verte locale			et carottes bio	
Laitages Esnekia Leitatge	biscuit	kiwi local	fromage	fromage	vache qui rit et gâteau
Desserts Desertak Dessèrts	fromage blanc bio et coulis de fruits	madeleine du chef aux pépites de chocolat	pomme gala	yaourt bastidarra à la vanille (local)	fruit
Goûters Krackadak Vrespèrs			pain pate à tartiner lait		

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.

Arcuelhs de lesers

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.

Aisialdi harrerak

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.



Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	13/02	14/02	15/02	16/02	17/02
Entrée Lehen platera Entrada	potage de légumes	carottes rapées bio au citron	flamiche aux poireaux (local)	velouté de potiron bio	
Plats Jaki nagusiak Plats	nuggets végétal	lasagne bolognaise	poulet local rôti à l'ail	bœuf bourguignon	sandwich aux rillettes de thon
Garnitures Osagarriak Garniments	purée de pommes de terre bio		semoule bio sauce tomate	coeur de blé bio	chips
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	laitage bio	fromage local	biscuit bio	st moret et biscuit
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio	mandarine bio	kiwi local	fromage blanc (local) au sucre	banane
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison petit suisse gâteau maison		