

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 (jatoriz 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

Los nòstes engajamientos : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilidad (produccion e cueilhudas).

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	Divès
	06/11	07/11	08/11	09/11	10/11
Entrées Lehen platera Entrada	FEUILLETE AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUCISSE LABEL ROUGE GRILLÉE	BOLOGNAISE végétale	STEAK DE VEAU à L'ITALIENNE	BOEUF au curry bio et local	FISCH DE COLIN
Garnitures Osagarriak Garniments	COEURS DE BLÉ SAUCE TOMATE	PÂTES BIO	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO	POMME DE TERRE
		ET FROMAGE RAPE	ET POMME DE TERRE		BROCOLIS BÉCHAMEL
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	YAOURT	BISCUIT BIO	PETITS SUISSES AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO	POIRE	CRÈME DESSERT LOCALE	MADELEINE DU CHEF	BISCUIT
Goûters Krackadak Vespèrs	barre de chocolat pain fruit de saison	compote de fruits brioche petit suisse	pain pâte à tartiner lait	compote de fruits laitage biscuit	pain confiture yaourt

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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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















Collège de Bidaishe

Menuts cambiadis segun las aprovedidas arabera.

Los nòstes engajamènts : 20 % de produits bio au minimum. Fruita e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) segun la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	13/11	14/11	15/11	16/11	17/11
Entrées Lehen platera Entrada	SOUPE DE LÉGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET AUX LARDONS	COLESLAW	SALADE DE PERLES AU SURIMI
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE BIO 	POULET LOCAL MARENGO 	TARTE AU FROMAGE 	PÂTES A LA CARBONARA	BEIGNET DE POISSON
Garnitures Osagamiak Garniments	SALADE VERTE BIO 	RIZ PILAF BIO 	GRATIN DE COURGES BIO 		HARICOTS VERTS PROVENCE BIO 
		ET CAROTTES BIO 			
Laitages Esnekia Leitaje	EDAM BIO 	FROMAGE	BISCUIT BIO 	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FROMAGE LOCAL CURUTCHET 
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO 	YAOURT BIO VANILLE 	YAOURT LOCAL 	CREME ANGLAISE	FRUIT DE SAISON
Goûters Krackadak Vespèrs			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 (jatoriz 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

Los nòstes engaijaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	20/11	21/11	22/11	23/11	24/11
Entrées Lehen platera Entrada	BOUILLON ALPHABET	SALADE MIMOSA	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO	MORTADELLE
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTÉ DE DINDE LOCAL CHASSEUR 	CRÊPE AU FROMAGE	CÔTE DE PORC LOCALE À la tomate 	PÂTES BOLOGNAISE DE VEAU LOCAL (ANGUS) 	FILET DE LIEU MEUNIERE
Garnitures Osagarriak Garniments		RIZ PROVENCALE BIO 	HARICOTS BLANCS 	FROMAGE RÂPE	GRATIN DE POMME DE TERRE ET CHOU-FLEUR
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO 	PETITS SUISSES BIO 	ST NECTAIRE AOP 	GÂTEAU DU CHEF	ANANAS AU SIROP
Desserts Desertak Desserts	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO 	KIWI LOCAL 	FRUIT BIO 		BISCUIT
Goûters Krackadak Vespèrs			pain fromage à la coupe compote de fruits	pain fromage de cheddar fromage suisse	fromage blanc 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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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

Collège de Bidaishe

Menus changés selon les approvisionnements.

Los nòstes engajaments : 20 % de produits bio au minimum. Fruita e le gumatge 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
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	27/11	28/11	29/11	30/11	01/12
Entrées Lehen platera Entrada	MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW BIO	VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES	SAUCISSON À L'AIL CORNICHON
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES	DHAL DE LÉGUMINEUSES	STEAK HACHÉ À LA TOMATE	POULET TEX-MEX LOCAL	PARMENTIER DE POISSON
Garnitures Osagaiak Garniments	LÉGUMES TAJINE	RIZ BIO PILAF	COQUILLETES	POTATOES	SALADE VERTE BIO
	SEMOULE	CAROTTES BRAISÉES			
Laitages Esnekia Leitaje	CANTAL AOP	BISCUIT BIO	FROMAGE BIO	YAOURT SUCRÉ	MIMOLETTE
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO	LIÉGEOIS BIO	POMME BIO	BROWNIES DU CHEF	FRUIT
Goûters Krackadak Vespèrs			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 Bidache

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamènts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	04/12	05/12	06/12	07/12	08/12
Entrées Lehen platera Entrada	HARICOTS VERTS EN SALADE BIO	POTAGE DUBARRY	PÊCHE AU THON		BETTERAVES BIO
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	STEAK HACHE AU JUS	PÂTES A LA BOLOGNAISE BIO	PIZZA DU CHEF	CROZIFLETTE (crozets bio au jambon et au reblochon AOP)	CAZILLON AU FROMAGE
Garnitures Osagaiak Garniments	ROSTIES		SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE	RIZ CREOLE A LA TOMATE BIO
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC BIO	PETIT-SUISSE BIO	YAOURT NATURE D'ORTHEVIELLE (LOCAL) ET COULIS DE MYRTILLES	SUISSE AUX FRUITS BIO
Desserts Desertak Desserts	CLÉMENTINE BIO	AU COULIS DE FRAMBOISE	FRUIT BIO	BISCUIT DE SAVOIE DU CHEF	DONUTS
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison gâteau maison 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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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

Collège de Bidache

Menus changés selon les approvisionnements.

Les nôtres engagements : 20 % de produits bio au minimum. Fruits et légumes Bio (de la tasca o française) selon la disponibilité (production et cueiltes).

Les plats qui peuvent avoir des substances ou des dérivés pouvant provoquer des allergies et des intolérances.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Dimuns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	11/12	12/12	13/12	14/12	15/12
Entrées Lehen platera Entrada	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES		CELERI REMOULADE BIO	POTAGE CRÉCY (aux carottes)
Entrées Lehen platera Entrada					
Plats Jaki nagusiak Plats	JAMBON BRAISE A LA CREME	CRUMBLE DE LÉGUMES D'HIVER	LASAGNE (EGRENE DE BOEUF BIO)	BLANQUETTE DE VEAU LOCAL (ANGUS)	AIGUILLETES DE COLIN PANÉE SAUCE TARTARE
Garnitures Osagarriak Garniments	PUREE	SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ AU BOUILLON	COQUILLETTE BIO
Laitages Esnekia Leitaje	FROMAGE BIO	YAOURT AROMATISÉ	VACHE QUI RIT BIO	BARRE BRETONNE	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Desserts	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO	KIWI LOCAL	CHOU A LA CREME	YAOURT VANILLE D'ORTHEVIELLE (LOCAL)	CLEMENTINE BIO
Goûters Krackadak Vespèrs			pain pate 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 (jatoriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarritasunaren arabera (ekoizpena eta uzta).

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

Collège de Bidache

Menús cambiados según las aprovedidas

Los nòstes engajamènts : 20 % de produits bio au minimum. Fruta e le gumatge Bio (de la tasca o francesa) según la disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Dimuns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divès
	18/12	19/12	20/12	21/12	22/12
Entrées Lehen platera Entrada	SURIMI MAYONNAISE	POTAGE DE POTIMARON BIO		REPAS DE NOËL	SAUCISSON SEC
Entrées Lehen platera Entrada				HAMBURGER	
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNES AU SAUMON	PORC AU CARAMEL LOCAL	CROQUE MONSIEUR	POMME PALLAISSON	CORDON BLEU
Garnitures Osagarriak Garniments		RIZ FACON CANTONNAIS BIO	SALADE COMPOSÉE	KETCHUP	PETITS POIS CAROTTES
Laitages Esnekia Leitaje	YAOURT SUCRE BIO	FROMAGE BIO	SAPIN DE NOËL	BÛCHE AU CHOCOLAT DU CHEF CLEMENTINE	COMPOTE BIO LOCAL
Desserts Desertak Dessèrts	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	CLEMENTINE	SURPRISE DE NOËL	BISCUIT BIO
Goûters Krackadak Vespèrs			fruit de saison petit suisse gàtea u maison		