

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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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
	06/11	07/11	08/11	09/11	10/11
Entrée Lehen platera Entrada	FEUILLETE AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO
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 Esneakia Leitatge	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 Vrespèrs	compote de fruits pain fruit de saison	compote de fruits bûche 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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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 cuehudas).

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
	13/11	14/11	15/11	16/11	17/11
Entrée Lehen platera Entrada	SOUPE DE LÉGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET AUX LARDONS	COLESLAW	SALADE DE PERLES AU SURIMI
Plats Jaki nagusiak Plats	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE BIO	POULET LOCAL MARENGO	TARTE AU FROMAGE	PÂTES A LA CARBONARA	BEIGNET DE POISSON
Garnitures Osagarriak Garniments	SALADE VERTE BIO	RIZ PILAF BIO ET CAROTTES BIO	GRATIN DE COURGES BIO		HARICOTS VERTS PROVENCALE BIO
Laitages Esnekiak Leitatge	EDAM BIO	FROMAGE	BISCUIT BIO		FROMAGE LOCAL CURUTCHET
Desserts Desertak Dessèrts	BANANE BIO	YAOURT BIO VANILLE	YAOURT LOCAL	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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 cuehudas).

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
	20/11	21/11	22/11	23/11	24/11
Entrée Lehen platera Entrada	BOUILLON ALPHABET	SALADE MIMOSA	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	BETTERAVES VINAIGRETTE BIO	MORTADELLE
Plats Jaki nagusiak Plats	SAUTÉ DE DINDE LOCAL CHASSEUR	CRÊPE AU FROMAGE	CÔTE DE PORC LOCALE À la tomate	PÂTES BOLOGNAISE DE VEAU LOCAL	FILET DE LIEU MEUNIERE
Garnitures Osagarriak Garniments	BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES	RIZ PROVENCALE BIO	HARICOTS BLANCS	FROMAGE RÂPE	GRATIN DE POMME DE TERRE ET CHOU-FLEUR
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	PETITS SUISSES BIO	ST NECTAIRE AOP		ANANAS AU SIROP
Desserts Desertak Dessèrts	YAOURT AU SUCRE DE CANNE BIO	KIWI LOCAL	FRUIT BIO	GÂTEAU DU CHEF	BISCUIT
Goûters Krakadak Vespèrs			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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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 cuehudas).

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
	27/11	28/11	29/11	30/11	01/12
Entrée Lehen platera Entrada	MACEDOINE DE LEGUMES	FRIAND AU FROMAGE	COLESLAW BIO	VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES	SAUCISSON À L'AIL CORNICHON
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 Osagarriak Garniments	LÉGUMES TAJINE	RIZ BIO PILAF	COQUILLETES	POTATOES	SALADE VERTE BIO
	SEMOULE	CAROTTES BRAISÉES			
Laitages Esnekia Leitatie	CANTAL AOP	BISCUIT BIO	FROMAGE BIO	YAOURT SUCRÉ	MIMOLETTE
Desserts Desertak Dessèrts	COMPOTE BIO	LIÉGEOIS BIO	POMME BIO	BROWNIES DU CHEF	FRUIT

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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragarmitasunaren 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 cuehudas).

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	04/12	05/12	06/12	07/12	08/12
Entrée Lehen platera Entrada	HARICOTS VERTS EN SALADE BIO	POTAGE DUBARRY	PÊCHE AU THON	ANIMATION SAVOYARDE	BETTERAVES BIO
Plats Jaki nagusiak Plats	STEAK HACHE AU JUS	PÂTES A LA BOLOGNAISE BIO	PIZZA DU CHEF	CROZIFLETTE (crozets bio au jambon et au ...)	CROUSTI AU FROMAGE
Garnitures Osagarriak Garniments	ROSTIES		SALADE VERTE BIO	SALADE VERTE	RIZ CREOLE A LA TOMATE BIO
Laitages Esnekia Leitatge	FROMAGE BIO	FROMAGE BLANC BIO	PETIT-SUISSE BIO	YAOURT NATURE D'ORTHEVIELLE (LOCAL) ET COULIS DE	SUISSE AUX FRUITS BIO
Desserts Desertak Dessèrts	CLÉMENTINE BIO	AU COULIS DE FRAMBOISE	FRUIT BIO	BISCUIT DE SAVOIE DU CHEF	DONUTS
Goûters Krakadak 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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
HIRIGUNE ELKARGOA
COMUNAUTAT D'AGLOMERACION

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	11/12	12/12	13/12	14/12	15/12
Entrée Lehen platera Entrada	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RÂPÉES		CELERI REMOULADE BIO	POTAGE CRÉCY (aux carottes)
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 Leitatie	FROMAGE BIO	YAOURT AROMATISÉ	VACHE QUI RIT BIO	BARRE BRETONNE	FROMAGE BIO
Desserts Desertak Dessèrts	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO	KIWI LOCAL	CHOU A LA CREME	YAOURT VANILLE D'ORTHEVIELLE (LOCAL)	CLEMENTINE BIO
Goûters Krackadak Vespèrs			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 homikuntzeen arabera.

Gure engaiamenduak: produktuen %20ak bederen bio dira. Bio fruituak eta barazkiak (jatorriz eskualdekoa edo frantziakoa) eskuragaritasunaren 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.



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	18/12	19/12	20/12	21/12	22/12
Entrée Lehen platera Entrada	SURIMI MAYONNAISE	POTAGE DE POTIMARON BIO		REPAS DE NOËL	SAUCISSON SEC
Plats Jaki nagusiak Plats	LASAGNES AU SAUMON	PORC AU CAMEL LOCAL	CROQUE MONSIEUR	HAMBURGER	CORDON BLEU
Garnitures Osagarriak Garniments		RIZ FACON CANTONNAIS BIO	SALADE COMPOSÉE	POMME PALLAISON	PETITS POIS CAROTTES
Laitages Esnekia Leitatzte	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 gâteau maison		