

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 végétarien

Mardi gras

Animation Italie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	28/02	01/03	02/03	03/03	04/03
Entrée Lehen platera Entrada	potage de légumes	oeuf mayonnaise	betteraves bio vinaigrette		rillettes de thon
Plats Jaki nagusiak Plats	curry de légumes	axoa de veau local 	pizza du chef	carbonara	brandade de poisson
Garnitures Osagarriak Garniments	semoule bio 	riz bio 	salade verte locale 	spaghettis bio et fromage râpé 	haricots plats 
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	petits suisses	fromage	biscuit	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	smoothie aux fruits	beignet 	fruit	mousse de fromage blanc aux fruits	flan caramel

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

pain
pâte 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.



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	07/03	08/03	09/03	10/03	11/03
Entrée Lehen platera Entrada	friand au fromage	vermicelle	pousses d'épinards au fromage	paté de campagne	chou chinois au jambon
Plats Jaki nagusiak Plats	dhal de lentilles	blanquette de veau locale	pilons de poulets	merlu au beurre blanc	lasagne bolognaise
Garnitures Osagarriak Garniments	riz et carottes bio	pommes vapeur et carottes bio	petits pois bio	julienne de légumes	
Laitages Esnekia Leitatzeg	biscuit	fromage bio	fromage	semoule bio	gâteau du chef
Desserts Desertak Dessèrts	bio vanille	fruit bio	compote pommes abricots	pomme	fromage blanc bio
Goûters Krackadak Vrespèrs			fruit de saison petit suisse gâteau du chef		

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.



Repas végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	14/03	15/03	16/03	17/03	18/03
Entrée Lehen platera Entrada	velouté dubarry	betteraves bio vinaigrette	taboulé	bouillon vermicelle	carottes rapées vinaigrette
Plats Jaki nagusiak Plats	sauté de poulet aux poivrons	chipolatas label rouge grillées	steak haché sauce tomate	gratin de pommes de terre au fromage	nugget's de poisson et kechup
Garnitures Osagarriak Garniments	coeur de blé bio	haricots coco bio	haricots verts bio vapeur	salade iceberg	risotto aux légumes
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	yaourt bio	crème anglaise	madeleine du chef	fromage
Desserts Desertak Dessèrts	compote bio	banane	gâteau au chocolat du chef	fruit au sirop	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 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 cueilhudas).







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



Repas Marocain

Repas végétarien

Repas Amérique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	21/03	22/03	23/03	24/03	25/03
Entrée Lehen platera Entrada	soupe marocaine aux pois chiches et tomate	salade de pommes de terre	sardines à l'huile		rosette et beurre
Plats Jaki nagusiak Plats	couscous	crêpe au fromage	pâtes bio carbonara 	cheese burger	colin sauce homardine
Garnitures Osagarriak Garniments	semoule bio et ses légumes 	carottes sautées	haricots verts	frites	macaronis bio 
Laitages Esnekia Leitatge	 yaourt	biscuit	petits suisses	salade verte	julienne de légumes
Desserts Desertak Dessèrts	dattes, abricots et amandes	smoothie aux fruits	compote de fruits	brownies du chef & crème anglaise	fromage aop 
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 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 cueilhudas).

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
	28/03	29/03	30/03	31/03	01/04
Entrée Lehen platera Entrada	salade de riz	potage de légumes	pêche au thon	coleslaw	salade au chorizo
Plats Jaki nagusiak Plats	cordon bleu sauce barbecue	côte de porc à la moutarde	parmentier de canard	omelette bio au fromage	axoa de veau local
Garnitures Osagarriak Garniments	haricots beurre	mijotée de haricots bio		poêlée de légumes	pommes de terre vapeur
Laitages Esnekia Leitatge	fromage pont l'évêque aop	biscuit	fromage bio	fromage	fromage local
Desserts Desertak Dessèrts	fruit de saison	compote de poire bio	ananas	crumble aux poires chocolat	yaourt bastidarra (local)



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 allergies e intoleràncias.



Repas végétarien

Repas Espagne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	04/04	05/04	06/04	07/04	08/04
Entrée Lehen platera Entrada	concombre vinaigrette	crêpe au jambon	tourin	chou fleur sauce cocktail	chorizo
Plats Jaki nagusiak Plats	lasagnes aux légumes	sauté de porc à l'estragon (oignons, carottes)	paleron de boeuf braisé sauce tomate	duo chipolatas merguez	paëlla au poulet
Garnitures Osagarriak Garniments		boullgour bio 	salsifis persillés	frites	
Laitages Esnekia Leitatge	fromage	yaourt bio 	fromage	biscuit bio 	bio vanille 
Desserts Desertak Dessèrts	liégeois chocolat	fruit de saison	compote bio 	île flottante	gâteau sec espagnol du chef

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

fruit de saison
gâteau du chef
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 disponibilitat (produccion e cueilhudas).

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



Repas végétarien

Animation Bourgogne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	11/04	12/04	13/04	14/04	15/04
Entrée Lehen platera Entrada	sardines à l'huile	salade composée	friand au fromage	jambon persillé	salade de pâtes
Plats Jaki nagusiak Plats	rôti de porc	omelette bio aux légumes	tajine de veau aux légumes	boeuf bourguignon	aiguillettes de colin
Garnitures Osagarriak Garniments	lentilles bio	pommes de terre	semoule bio au jus	pommes de terre vapeur	épinards à la béchamel et riz bio
Laitages Esnekia Leitatge	fromage bio	suisse aux fruits	fromage cantal aop	fromage	yaourt velouté fruit
Desserts Desertak Dessèrts	poire au chocolat	banane	crème dessert locale	tarte à la rhubarbe	biscuit local

Goûters
Krackadak
Vrespèrs

pain
pâte 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.

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Pique Nique Vendredi
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	18/04	19/04	20/04	21/04	22/04
Entrée Lehen platera Entrada		salade verte aux dés de fromage	salade de pâtes bio 	chou blanc à l'italienne	1/2 tomate
Plats Jaki nagusiak Plats		colombo de porc	bouchées à la reine	lasagnes bolognaise	sandwich jambon beurre
Garnitures Osagarriak Garniments		boullgour bio 	julienne de légumes	salade verte	chips
Laitages Esnekia Leitatge		petits suisses	fromage		 biscuit
Desserts Desertak Dessèrts		compote bio 	salade de fruits	tiramisu	compote gourde
Goûters Krackadak Vrespèrs		petit suisse fruit de saison barre bretonne	fruit de saison petit suisse gâteau maison	pain barre de chocolat fromage blanc	gâteau maison lait compote de fruits

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 alergias e intoleràncias.



Pique Nique

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Astehena	Astearta	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
	Diluns	Dimars	Dimèrcs	Dijaus	Divés
	25/04	26/04	27/04	28/04	29/04
Entrée Lehen platera Entrada	carottes râpées bio 		taboulé	mousse de foie	wrap au légumes
Plats Jaki nagusiak Plats	chipolatas local 	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 Krackadak Vrespèrs	pain fromage à la coupe fruit de saison	compote de fruits biscuit petit suisse	fruit de saison laitage biscuit	crème dessert brioche compote de fruits	pain confiture lait