



Direction de la communication

Tél. : 05 59 46 60 40

Courriel : communication@bayonne.fr

Le 4 septembre 2009

DOSSIER DE PRESSE

RENTÉE SCOLAIRE 2009-2010

L'intégration de produits bio, frais, locaux, de saison et faits maison, et ce, sans répercussions financières sur les familles, est un des faits marquants de cette rentrée scolaire.

Sur les 4 300 enfants qui ont repris le chemin des écoles primaires bayonnaises ce jeudi 3 septembre, 2 100 demi-pensionnaires découvrent depuis la rentrée de nouvelles saveurs. À ceux-là s'ajoute une centaine d'enfants dans les crèches municipales.

À travers ce nouveau dispositif, qui s'inscrit dans le cadre de la politique de développement durable déployée par la Ville, l'alimentation des enfants dans les écoles et les crèches constitue un axe fort de la politique sociale et éducative de la Ville. La municipalité devance ainsi l'objectif du Grenelle de l'Environnement fixant à 20 % l'exigence de produits « bio » d'ici 2012 dans la restauration scolaire.

D'autres mesures en faveur du développement durable viennent compléter la démarche entreprise par la Ville : opération d'économie d'énergie et campagne de mesures de l'air intérieur dans plusieurs écoles, intégration de produits éco-labellisés pour l'entretien des locaux, sensibilisation des jeunes publics aux gestes eco-responsables.

La Ville poursuit également les actions positives engagées depuis plusieurs années comme l'équipement des écoles en matériel informatique et le déploiement de l'Espace numérique de travail « eb@n », véritable outil éducatif destiné aux enseignants, enfants, parents, et acteurs socio-éducatifs.

D'autres projets importants comme le Carnet de route ou le Projet de Réussite Éducative continue à se développer.

Enfin, les actions passerelles à destinations des plus petits et le soutien scolaire individualisé initiés en 2008 se poursuivent.



Direction de la communication

Tél. : 05 59 46 60 40

Courriel : communication@bayonne.fr

2009ko irailaren 4an

PRENTSA TXOSTENA

2009-2010eko ESKOLA SARTZEA

Biologikoak, freskoak, tokikoak, sasoikoak eta etxean eginak diren gaien integratzea, familiei prezio berdintsutan eskainiz, eskola sartze honen gertakari azpimarragarrienetarikoa da.

Ostegun honetan, irailaren 3an, Baionako lehen mailako eskolen bidea berriz hartu duten 4300 haurretarik eskolako jantegietan bazkalduko duten 2100 ikasleek zapore berriak ezagutuko dituzte. Horiei herriko haurtzaindegietan den ehun bat haur gehitu behar zaie.

Programa berri horren bidez, herriak garatzen duen garapen jasangarria-politikan sartzeko dena, herriaren sozial eta hezkuntza politikaren ardatz azkarra osatzen du eskoletako eta haurtzaindegietako haurren elikadurak. Ingurumenaren goi bilerak (Grenelle delako honek) 2012ko eskola menuetan %20 gai biologikoa sartzeko helburutzat finkatu duen eskakizunari aintzina hartzen dio hola herriak.

Garapen jasangarriaren aldeko beste neurriak osatzen dituzte herriaren urratsak: energi kontsumoaren ttipitze operazioa eta eskola zenbatetan barneko airearen kalitatearen neurtze kanpaina, eko-labela duten garbigaien integratzea, publiko gazteak ingurumenaren errespetatzearekiko sentikortzea.

Duela urte zombait hasi egintzak garatzen segitzen du herriak: eskolen informatika-hornidura eta „eb@n” deitu Lan Gune Numerikoaren hedapena, irakasle burasoei haurrei eta hezkuntza eragileei zuzendu egiazko hezkuntza-tresna.

« Carnet de route » edo « Projet de Réussite Educative » bezalako proiektu garantzitsuak garatzen jarraitzen ari da herria.

Azkenik, 2008an hasi ttipien eta banakako eskola laguntzaren aldeko egintzak beren bidetik doaz.

SOMMAIRE

1. LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE	p.3
1.1. La restauration scolaire	
1.2. Les autres mesures en faveur du développement durable	
1.2.1. <i>Bâtiments scolaires</i>	
1.2.2. <i>Produits d'entretien</i>	
1.3. La tarification des services périscolaires	
1.3.1. <i>Restauration scolaire</i>	
1.3.2. <i>Garderie périscolaire</i>	
2. LA POURSUITE DES ACTIONS EXISTANTES	p.7
2.1. Le Carnet de Route	
2.2. L'Espace numérique de travail « eb@n » dans les écoles	
2.3. Projet de Réussite Éducative (P.R.E)	
2.4. Les actions passerelles	
2.5. L'organisation du temps scolaire	
3. LES CHIFFRES DE LA RENTRÉE 2009-2010	p.9
3.1. Les effectifs	
3.2. Part de l'Éducation dans le budget communal	
3.3. Carte scolaire	
3.4. Personnel municipal	
3.5. Les travaux	
4. LES SERVICES D'AMÉLIORATION D'ACCUEIL AUX FAMILLES	p.11
ANNEXES	p.12
> Restauration scolaire : présentation du nouveau prestataire la SCIC L'Eole	
> Menus des deux premières semaines	

Trois guides sont au téléchargement sur le www.bayonne.fr :

- Le guide de la petite enfance (0-6 ans)
- Le guide des activités éducatives et périscolaires destinées aux 2-16 ans et parents-Bayonne Rive droite.
- Le guide de l'enseignement en langue basque

1. LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

1.1. La restauration scolaire

C'est la grande nouveauté de cette rentrée puisque c'est un nouveau prestataire, la SCIC L'Eole¹, qui assure la fabrication et la livraison des repas des écoles primaires publiques et privées ainsi que des 3 crèches municipales.

Au total ce sont environ 2 100 écoliers et 100 enfants des crèches qui, depuis la rentrée, ont commencé à découvrir de nouveaux plats et de nouvelles saveurs.

Des aliments « bio », des produits (viande, poissons) frais et locaux, des légumes et des fruits de saison, des desserts faits « maison » sont désormais servis aux enfants. Les serviettes en papier mises à disposition sont également en papier recyclé.

La Ville de Bayonne atteint ainsi, dans ses restaurants scolaires, les 20 % de produits « bio » exigés par le Grenelle de l'Environnement d'ici 2012.

Les repas, élaborés par une diététicienne, comprennent cinq composantes : une entrée, une viande ou un poisson, un légume d'accompagnement, un laitage et un fruit.

Chaque jour, une composante bio est intégrée au menu (soit 140 par an pour les scolaires et 234 pour les crèches). Du pain bio est également proposé une fois par semaine par une boulangerie locale.

L'équilibre nutritionnel est parfaitement respecté ainsi que les grammages conformément au PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Les repas de substitution pour les enfants ne mangeant pas de porc ainsi que les régimes particuliers sont également assurés.

Des repas festifs (Noël, Pâques...) et à thème (par exemple pour la Semaine du Goût qui aura lieu cette année du 12 au 16 octobre) sont organisés tout au long de l'année scolaire.

La participation des parents des écoles et des crèches à la Commission des Menus va être effective à la prochaine réunion de celle-ci. À raison de trois représentants choisis parmi les membres élus des Associations de Parents d'Élèves et des Conseils de crèche, les parents participeront toutes les huit semaines aux Commissions de Menus.

L'association des familles à cette démarche va permettre de prolonger, en dehors de l'école, cette volonté d'éducation nutritionnelle, nécessaire à une modification durable des comportements alimentaires.

À travers ce nouveau dispositif, qui s'inscrit dans le cadre de la politique de développement durable déployée par la Ville, l'alimentation des enfants dans les écoles et les crèches constitue un axe fort de la politique sociale et éducative de la Ville. La haute qualité alimentaire et le goût constituent en effet un véritable enjeu de santé publique, culturel, environnemental et économique.

La Ville souhaite aller encore plus loin dans cette démarche, puisque va être réalisé le bilan carbone (de l'approvisionnement à l'élimination des déchets) d'un repas type actuellement servi et préparé par la SCIC L'Eole dans les restaurants scolaires. Ainsi pourront être identifiés les principaux axes de réduction des émissions de gaz à effet de serre. Les résultats de cet audit seront connus à la fin du mois d'octobre 2009.

¹ **Présentation du prestataire en annexe**

1.2. Les autres mesures en faveur du développement durable

1.2.1. Bâtiments scolaires

Dans le cadre du Plan Climat, plusieurs opérations d'économie d'énergie ont été ou vont être menées. L'un des chantiers-tests concerne l'éclairage de deux salles de classe de l'école du Grand Bayonne.

Les luminaires actuels ont été remplacés par des équipements plus performants, plus économiques en terme de consommation et offrant un meilleur confort visuel. Des systèmes de gestion sont intégrés à ces luminaires permettant un allumage en fonction de la présence (extinction automatique de la lumière au bout de 5 minutes de non-présence dans la pièce) mais surtout une gradation de la luminosité en fonction des apports de lumière naturelle.

L'incidence directe est l'absence d'interrupteur dans les classes et une gestion automatique de l'éclairage. Les personnes n'ont plus aucune action sur l'éclairage.

Une économie sur la consommation d'environ 70 % est attendue. Une évaluation réelle sera faite afin d'évaluer les économies réalisées et de généraliser l'opération sur l'ensemble des écoles (coût de l'investissement par classe : environ 2 000 €).

Par ailleurs, en partenariat avec EDF, une campagne de sensibilisation et d'éducation aux économies d'énergie va être menée auprès des élèves d'une école chauffée au « tout électrique ». C'est l'école Brossolette qui a été retenue.

Enfin, le groupe scolaire Jean Cavallès a été choisi pour une campagne nationale de mesures d'air intérieur. Cette campagne de mesures concerne 300 établissements recevant des jeunes enfants (crèches, écoles maternelles et élémentaires). C'est le seul site du BAB concerné par cette étude.

Divers polluants de l'air intérieur seront mesurés : formaldéhyde, benzène et dioxyde de carbone. Ces mesures se font obligatoirement lors des temps de présence des enfants à deux périodes : l'une en saison « froide » (de novembre à février) et l'autre en saison « chaude » de septembre à octobre et d'avril à mai. Ces mesures seront réalisées par AIRAQ (association agréée pour la surveillance de la qualité de l'air en Aquitaine).

1.2.2. Produits d'entretien

Depuis le début de l'année 2009, des produits eco-labellisés sont utilisés pour l'entretien des locaux scolaires.

1.3. La tarification des services périscolaires

1.3.1. Restauration scolaire

La Ville n'a pas répercuté sur les familles l'augmentation du prix d'achat des repas impacté par la fourniture de produits « bio ». L'augmentation est basée sur l'évolution 2008-2009 de l'indice INSEE (+ 0,8 %) « alimentation + restauration, cantines, cafés ». Par solidarité, le tarif le plus bas est resté inchangé.

Le tarif du repas s'échelonne de 0,38 € à 4,67 €.

1.3.2. Garderie périscolaire

La garderie concerne en moyenne 600 enfants par jour à Bayonne.

Le système de paiement au forfait est abandonné au bénéfice d'une tarification à l'heure plus juste puisque fonction de la fréquentation, basée sur la même grille de revenus que la restauration scolaire.

Les quotients familiaux retenus sont ceux de la CAF.

Le tarif horaire par enfant va de 0,10 € à 0,60 €.

2. LA POURSUITE DES ACTIONS EXISTANTES

2.1. Le Carnet de Route

C'est le passeport de la culture mis à disposition de tous les élèves bayonnais de la grande section de maternelle au CM2 par la Ville.

Il traduit la volonté de celle-ci de donner à tous les enfants la même chance d'appréhender la culture au cours de leur scolarité.

Afin d'accompagner les enseignants bayonnais dans cette démarche, la Ville de Bayonne met à leur disposition une carte d'entrée pour l'accès gratuit dans tous les établissements culturels de la Ville.

Comme les années précédentes, les structures culturelles bayonnaises (Musée Bonnat, Musée Basque, Muséum d'Histoire Naturelle, Plaine d'Ansot, Bibliothèque, Visites Guidées de la Ville) vont offrir aux élèves des écoles publiques et privées de nouvelles animations. Seul le Service Éducatif des Archives Municipales ne fonctionnera pas cette année en raison de son déménagement et de son intégration au nouveau pôle d'archives départemental. Le Muséum d'Histoire Naturelle va offrir de nouvelles perspectives d'animation pour les élèves lors de son ouverture prévue au 2^e trimestre 2010.

Le Carnet de Route constitue l'un des volets éducatifs du dossier qui a été constitué pour la labellisation de Bayonne « Ville d'Art et d'Histoire ».

Enfin, dans le cadre de l'année Breuer, un concours de dessins d'enfants va être proposé à la rentrée.

2.2. L'Espace numérique de travail « eb@n » dans les écoles

L'équipement des écoles en postes informatiques va s'achever durant l'année scolaire 2009-2010 avec les trois dernières écoles élémentaires et les maternelles. Au total, 210 postes ont été renouvelés pour un coût de 99 000 € (TTC).

La configuration retenue dans chaque école est celle d'un poste informatique par classe + une salle informatique pour des travaux en groupes.

L'espace numérique de travail eb@n (interface en français et en basque) qui constitue un véritable intranet des écoles bayonnaises est mis progressivement à disposition de toutes les écoles (coût : 51 000 € TTC). La Ville s'est chargée de la formation des enseignants (8 ½ journées organisées).

Ce portail va permettre aux familles d'accéder grâce à un code d'accès personnalisé :

- Dès octobre, à l'espace famille pour la gestion en ligne des activités périscolaires de leurs enfants (règlement des factures...);
- Au cours du 4^e trimestre 2009, à l'espace d'eb@n pour la scolarité de leurs enfants (blogs de l'école – relations parents-enseignants).

2.3. Projet de Réussite Éducative (P.R.E)

Il s'agit d'un dispositif regroupant tous les acteurs éducatifs et institutionnels au service des enfants et adolescents qui présentent des signes de fragilité ou des risques de décrochage

scolaire. Le but est de les remettre durablement dans un parcours de réussite, en lien avec leurs parents.

Il concerne chaque année une cinquantaine d'enfants et d'adolescents de la rive droite de Bayonne, âgés de 2 à 16 ans et pour qui un suivi individualisé est mis en place par le biais d'actions éducatives adaptées à leur situation pendant le temps périscolaire.

Un guide des activités éducatives et périscolaires destinées aux 2-16 ans scolarisés dans les établissements du Réseau Scolaire de Bayonne (rive droite) a été édité en 2009.

S'adressant d'abord aux parents, il privilégie une présentation des actions et des services éducatifs proposés en proximité sur la rive droite et des propositions sont faites pour accompagner les parents dans leur fonction parentale.

Ce guide permet également aux partenaires socio-éducatifs de mieux se connaître pour une amélioration du travail auprès de ce public.

Parmi les 11 actions prioritaires qui seront développées durant la prochaine année scolaire, on peut citer :

- La généralisation des clubs « Coup de Pouce » (de 2 à 4 cette année) dans les écoles maternelles des Hauts-de-Bayonne : les enfants de CP présentant des difficultés liées à l'apprentissage de la lecture et de l'écriture participent tous les soirs après la classe à des groupes de lecture afin de rattraper leur retard ;
- L'Atelier Français Langues Étrangères à l'Espace Socio-Culturel Municipal de Sainte-Croix : des enfants nouvellement arrivés en France bénéficient d'un d'accompagnement individualisé à partir des difficultés repérées ;
- Formation « communication interculturelle » pour les travailleurs sociaux, enseignants intervenant dans ce quartier ;
- Actions de formation et de qualification pour les parents relais des espaces parents des écoles ;
- Accompagnement parents-enfants en collaboration avec le Trait d'Union.

2.4. Les actions passerelles

La rentrée 2008 était marquée par la mise en place d'un dispositif innovant appelé « actions-passerelle » entre l'école Jules-Ferry et la crèche halte-garderie voisine de Saint-Esprit.

Cette action est reconduite cette année et concerne sept enfants âgés de 2 à 3 ans.

L'objectif est de permettre à ces enfants d'effectuer un passage en douceur du milieu familial ou de la crèche halte-garderie, à l'école maternelle. Cette initiative, conduite par la Ville de Bayonne au travers du service de la Vie scolaire et de la petite enfance, est l'aboutissement d'un travail partenarial mené entre les équipes enseignantes de l'école Jules Ferry et de la crèche Saint-Esprit, le Conseil d'École, la PMI et la CAF.

2.5. L'organisation du temps scolaire

Depuis 2008, le temps scolaire hebdomadaire est passé à 24 heures, contre 26 heures auparavant. Comme l'an passé, les deux heures restantes sont mises à profit par les enseignants pour de l'aide personnalisée aux élèves. Ce soutien scolaire individualisé se fait par petits groupes de 3 ou 4 élèves soit le matin avant la classe, soit à la pause du midi ou bien après la journée de classe.

3. LES CHIFFRES DE LA RENTRÉE 2009-2010

3.1. Les effectifs

Les effectifs de l'année scolaire 2008-2009 étaient de 4 290 élèves dans l'enseignement primaire bayonnais. Ils seront sensiblement identiques cette année.

Ils s'établissaient ainsi :

- 27 écoles maternelles et élémentaires publiques : 2 617 élèves
- 10 groupes scolaires privés y compris 2 ikastola : 1 673 élèves

3.2. Part de l'Éducation dans le budget communal (source Budget Primitif 2009)

- Fonctionnement : 6 166 100 euros, soit 11 % des dépenses communales
- Investissement : 355 900 euros, soit 2 % des dépenses communales (travaux pris en charge par la Direction du patrimoine)
 - + 147 400 euros (2e tranche de l'équipement informatique — investissement pris en charge par la Direction des systèmes d'information)
 - + 37 400 euros (mobilier scolaire – investissement pris en charge par la Direction de l'éducation et de la vie sociale)

3.3. Carte scolaire (enseignement public)

- Fermeture de la CLIS à l'école élémentaire Jules Ferry
- Suppression d'un 1/2 poste à l'école élémentaire Malégarie
- Retrait d'un poste (RASED) à l'école élémentaire Aristide Briand

3.4. Personnel municipal

Le Service de la Vie Scolaire emploie, outre 11 administratifs, 114 agents municipaux et une vingtaine de vacataires, qui interviennent chaque jour dans les 27 écoles publiques de la Ville auprès des enseignants (aidés par les Atsem), mais aussi en cantine, garderie et pour l'entretien des locaux. Il s'agit d'un personnel qualifié, titulaire du CAP Petite Enfance ou du BAFA.

Dans la poursuite de l'engagement de la Ville en faveur de la langue basque, une formation a été engagée et va être poursuivie pour le personnel communal. Plusieurs agents des écoles, notamment ceux exerçant dans les écoles bilingues, suivent ces cours avec assiduité et succès.

3.5. Les travaux

393 000 € (source Budget Primitif 2009)

Principales réalisations été 2009 :

- École élémentaire Jules Ferry : création d'une conciergerie
- École maternelle Brana : réfection du chauffage
- Arènes maternelle : réfection de la couverture
- Arènes primaire : peinture de la cage d'escalier côté nord
- Grand Bayonne : création d'une salle informatique + travaux électriques visant à réduire la consommation d'énergie.

À cela s'ajoutent dans toutes les écoles :

- Les travaux de sécurité : mise en place de portes coupe-feu, installation de garde-corps à certaines fenêtres, sécurisation des cours d'écoles, réfection de peintures et sols, travaux électriques des salles informatiques ;
- L'aménagement des cours d'école : réfection des sols, remplacement/pose d'agrès, de clôtures, création de jardins pédagogiques.

4. LES SERVICES D'AMÉLIORATION D'ACCUEIL AUX FAMILLES

Jusqu'à présent, plusieurs services étaient impliqués dans l'accueil des familles et le traitement des questions relatives aux écoles et aux services périscolaires, assurant des permanences trois ½ journées par semaine.

Le déménagement de la Direction de l'Éducation début 2010 vers de nouveaux locaux (rue Bernède au rdc des anciens locaux de la Banque Bilbao) va permettre à la Ville de proposer aux familles un point d'accueil unique.

Ainsi, de l'inscription au paiement, deux interlocuteurs dédiés y centraliseront et y traiteront toutes les demandes, du lundi au vendredi.

Ce déménagement s'inscrit dans une dynamique générale d'amélioration de la qualité du service rendu aux usagers se traduisant par :

- La rénovation de l'ensemble des offices de cantine² ;
- Des menus spécifiques³ ;
- La qualité des repas servis notamment avec les exigences du cahier des charges du nouveau marché ;
- L'amélioration des taux d'encadrement pour la surveillance des enfants et la formation du personnel ;
- La simplification des procédures d'inscription et de facturation pour les familles⁴.

Rappelons que depuis la rentrée scolaire 2008, le système d'achat des tickets repas en mairie a été abandonné.

² Excepté celui de l'école J. Cavallès qui reste à réaliser.

³ Régimes alimentaires – menus de substitution pour raisons confessionnelles.

⁴ Règlement intérieur unique (restauration – garderie) – développement du prélèvement automatique (30 % des familles) et possibilité d'un paiement en ligne via la plateforme eb@n.

ANNEXES

RESTAURATION SCOLAIRE : PRESENTATION DU NOUVEAU PRESTATAIRE L'EOLE

L'entreprise SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) l'Eole restauration Inter-Entreprises a ouvert ses portes en septembre 2006. Ce restaurant, situé à Tarnos, dispose d'une surface globale de 1 030 m². Le restaurant a une capacité de 5 000 repas par jour. Le restaurant compte aujourd'hui 24 salariés et embauchera 14 personnes supplémentaires dont une diététicienne pour le marché de la restauration de Bayonne.

Constitué sous la forme d'une SCIC, l'Eole est le fruit d'un travail partenarial entrepris par la Mairie de Tarnos et le Comité Bassin d'Emploi dont le but était de répondre à de multiples besoins de restauration des salariés, des entreprises, des personnes âgées du canton et d'un certain nombre d'établissements sociaux.

L'objet social d'Eole va bien au-delà puisqu'il prend en compte, dans sa production, des personnes en recherche d'emploi du secteur. Il s'agit donc d'un restaurant d'insertion professionnelle.

La SCIC l'Eole favorise les producteurs respectueux du goût et de la nature, les producteurs locaux afin de consommer des produits frais et de saison, et ceux issus de l'agriculture biologique. Il travaille avec la SARL Goizetik de Souraïde qui est en partenariat avec BLE Pays Basque* pour les fruits, les légumes, le lait, la viande de porc et la volaille, ainsi que la société SELPA pour la viande bovine.



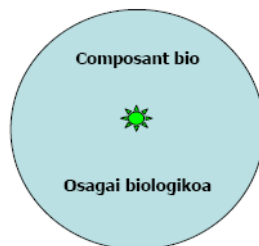
MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain

Apairu bakoitzan elikagai irintsuak
(lur sagarra, pastak, irrisa, xingalak...) eta/edo ogia jan

Consommez trois à quatre produits laitiers par jour

Hiruzpalau esneki irentsi egunka



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit)

Egunka bi fruitu jan eta baratzeakari bat apairuka
(gordina edo egosia)

Consommez un à deux aliments protidiques par jour
(viande, œuf, poisson)

Egunka elikagai proteinatsu bat edo bi jan
(haragia, arroltze, arraina)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 31 août au 4 septembre			Pastèque Emincés de dinde Lentilles Tome noire Clafoutis aux cerises	Betteraves mimosa Poisson meunière Purée d'épinards Yaourt aromatisé Nectarine
Semaine du 7 au 11 septembre	Salade de riz et crudités Rôti de dindonveau Poêlée de courgettes à la provençale Petits suisses sucrés Fruit de saison	Pommes/endives/gruyère Veau marengo Pommes vapeur Saint Nectaire Crème au chocolat	Macédoine de légumes mayonnaise Poulet rôti Haricots plats d'Espagne Vache qui rit Semoule au lait maison	Tomates au basilic Filet de lieu frais Riz créole Gouda Compote pommes framboises
	Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine			

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
08/31ko astea			Angurria Indioilokia xerra mehetan Xingalak Tome noire gasna Gerezi biskotxa	Sarbagorriak mimosa Arraina gurinarekin Ziazerba ahia Iaurt lurrindua Nektarina (toaxa)
09/07ko astea	Irrisa eta baratzeakari entsalada Indioilarkume errekia Kuiatxoak Provence-ko eran Petits suisses asukratuak Sasoiko fruitua	Sagarrak/endibiak/gruyère gasna Aratxekia marengo eran Lur sagarrak lurrinetan egosiak Saint Nectaire gasna Xokoleta krema	Baratzeakariak maionesarekin Oilasko erreka Espainiako ilar lekak Vache qui rit gasna Etxeko semola esnearekin	Tomateak azkalbasakarekin Abadina xafila Creole irrisa Gouda gasna Sagar magurdi kompota
	Bazkari bakoitzan osagai biologikoa izanen da, baita ere ogi biologikoa astean behin			

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que la viande de bœuf (steak, rôti) est d'origine européenne ; le bœuf (daube) et le mouton sont d'origine française, le veau est d'origine hollandaise et le porc provient d'Aquitaine, France.

2002/12/17ko dekretuaren arabera, idikia etorkiz europakoa dela jakin arazten dizuegu (xerra, errekia) ; idikia saltsan eta aharikia frantziatik ekarriak, aratxekia herbeheretatik eta xerriak akitaniatik.