



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

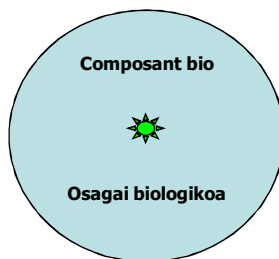
Menus validés par la Commission des Menus du 5 décembre 2011

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 baratzekari 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 03 au 06 janvier	Vacances	potage de légumes frais * escalope forestière purée yaourt fruit bio *	Repas de la Nouvelle Année salade de perles marines dodine aux marrons/rostis aux légumes salade de chêne génoise aux 2 chocolats	potage vermicelle filet de lieu à la provençale courgettes gratinées fromage bio gâteau des rois
Semaine du 09 au 13 janvier	taboulé blanquette de poulet carottes vichy bio * fromage fruit *	potage de légumes frais * spaghettis bolognaise fromage compote	betteraves * mimosa rôti de lapin farci aux pruneaux petits pois à l'ancienne flan maison à la vanille biscuits bio	potage de légumes frais * merlu à la dieppoise riz créole yaourt fermier bio fruit *
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
01/03ko astea	Oporrak	eltzeakaria * xafla onddo saltsan ahia iaurta fruitua bio *	Urte berriko menua itsasoko perlak entsaladan dodine gaztainekin/barazkiko rostis entsalada berdea 2 xokoletzako bixkotxa	bermizela salda abadina xafla provenceko eran kuitatxo gainerreak gasna bio erregeen bixkotxa
01/09ko astea	taboulé oilaskoa saltsa zurian pastanagriak Vichyko eran bio gasna fruitua *	eltzeakaria * espagetiak boloniako eran gasna konpota	sarbagorriak * mimosa untxi errekia aran-melatuekin etxilarrak aintzineko eran etxeko baniliazko esne opila bixkotzak bio	eltzeakaria * legatza Dieppeko eran créole irrisa baserriko iaurta bio fruitua *
Bazkari bakoitzan osagai biologikoa izanen da, baita ere ogi biologikoa astean behin				

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.
2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guziak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.

- * légumes et fruits de saison (pomme, poire, banane, kiwi, agrumes)
- * sasoieko bazkariak eta fruituak (sagarra, udarea, banana, kiwi, zitrikoak)



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

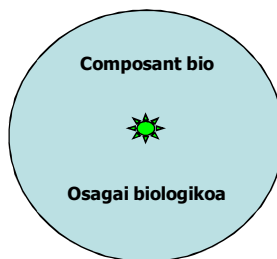
Menus validés par la Commission des Menus du 5 décembre 2011

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 baratzekari 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 16 au 20 janvier	sardines au citron saucisse basquaise haricots blancs bio au jus fromage fruit *	potage de légumes frais* rôti de dindonneau au jus chou fleur béchamel fromage bio liégeois	salade coleslaw * bœuf bourguignon pâtes bio fromage salade de fruits frais *	potage alphabet filet de colin meunière haricots verts bio persillés petit suisse fruit *
Semaine du 23 au 27 janvier	<u>NOUVEL AN CHINOIS</u> salade asiatique émincés de porc laqué riz cantonnais beignet à l'ananas	potage de légumes frais * rôti de veau aux champignons poêlée forestière * fromage bio compote	salade de pommes de terre au thon poulet rôti bouquets de brocolis riz au lait maison fruit bio *	salade de crudités * brandade de morue salade verte * yaourt fermier bio
	Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine			

	Astehena	Astearte	Osteguna	Ostirala
01/16ko astea	sardinak zitroinarekin euskal lukainka ilar xuriak bio jusarekin gasna fruitua *	eltzekaria * indioilarkume erreikia jusarekin azalore bexamel saltsarekin gasna bio liégeois	coleslaw entsalada * idiki saltsa Borgoinako eran pastak bio gasna fruitu freskoak entsaladan *	salda hizki pastekin abadina xafila gurinarekin ilar lekak bio perrexilarekin petit suisse fruitua *
01/23ko astea	<u>TXINAKO URTE BERRIA</u> asiako entsalada xerrikia xerra mehetan Cantongo irrisa kruxpeta ananarekin	eltzekaria * aratxeiki erreikia perretxikoekin oihaneko bazkariak * gasna bio konpota	lur sagar entsalada atunarekin oilasko erreikia brokoli aza etxeke irriss-esnea fruitua bio *	baratzekariak entsaladan ahia makailoarekin uhaza * baserriko iaurta bio
	Bazkari bakoitzan osagai biologikoa izanen da, baita ere ogi biologikoa astean behin			

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.
2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guziak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.

- * légumes et fruits de saison (pomme, poire, banane, kiwi, agrumes)
- * sasoieko bazkariak eta fruituak (sagarra, udarea, banana, kiwi, zitrikoak)



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

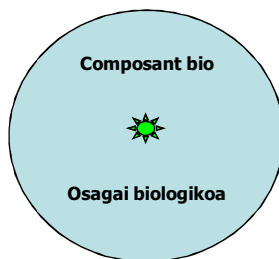
Menus validés par la Commission des Menus du 5 décembre 2011

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 baratzekari 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 30 janvier au 03 février	* betteraves * bio vinaigrette lomo à la savoyarde petits pois à la française crème à la vanille fruit *	bouillon vermicelle pot au feu et ses légumes * yaourt fruit bio *	carottes râpées à l'orange * escalope de dinde au curry macaronis * fromage bio crêpe au sucre	potage de légumes frais * pavé de truite à l'aneth * gratin de courgettes bio fromage blanc fruit *
Semaine du 06 au 10 février	salade de pâtes cuisse de poulet rôtie haricots plats mousse au chocolat * biscuits bio	* potage de légumes frais bio * rôti de porc aux fines herbes lentilles au jus fromage fruit *	macédoine mayonnaise * boulettes de bœuf bio marengo carottes persillées * fromage semoule au lait maison	potage de légumes frais * merlu basquaise riz créole * yaourt fermier bio fruit *
* Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astlehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
01/30ko astea	* sarbagorriak * bio olio ozpinetan Solomoa Savoieko eran etxilarrak franses erara baniliazko krema fruitua *	bermizela salda eltzeko haragia bere barazkiekin * iaurta * fruitua bio *	pastanagri porroskatuak liranjarekin * indioilo xafra curryrekin * macaroni pastak gasna bio matahamia asukrearekin	eltzekaria * amuarraïn puska ezamihiluarekin * kuitxto gainerreak bio zenbera fruitua *
02/06ko astea	pasta entsalada oilasko-azpi errea ilar lekak xokoleta muza * bixkotxak bio	* eltzekaria * xerri errekia xingalak jusarekin gasna fruitua *	* macédoine maionesarekin * idiki bolak bio marengo eran pastanagriak perrexilarekin * gasna etxeko esne-semola	* eltzekaria * euskal legatza créole irrisa * baserriko iaurta bio fruitua *
* Bazkari bakoitzan osagai biologikoa izanen da, baita ere ogi biologikoa astean behin				

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.
2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guziak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.

* légumes et fruits de saison (pomme, poire, banane, kiwi, agrumes)
* sasoieko bazkariak eta fruituak (sagarra, udarea, banana, kiwi, zitrikoak)



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

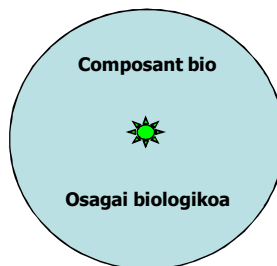
Menus validés par la Commission des Menus du 5 décembre 2011

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 baratzekari 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 13 au 17 février	salade niçoise paleron braisé aux oignons torsades au jus yaourt compote bio	bouillon alphabet sauté de canard aux olives bouquets de chou fleur fromage bio fruit	céleri rémoulade * hachis parmentier salade verte bio * pomme cuite	potage de légumes frais * filet de lieu sauce nantua haricots verts persillés crème au caramel biscuits bio
	Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine			

	Astlehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
02/13ko astea	entsalada Nizako eran ukalki erreikia tipularekin torsade pastak jusarekin iaurta konpota bio	salda hizki pastekin ahateki xigortua olibekin azalore gasna bio fruitua	apioa maionesarekin Parmentier xehakina uhaza bio * sagar egosia	eltzekaria * abadina xafila Nantua saltsarekin ilar lekak perrexilarekin karamelu krema bixkotzak bio
	Bazkari bakoitzan osagai biologikoa izanen da, baita ere ogi biologikoa astean behin			

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.
2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guziak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.

- * légumes et fruits de saison (pomme, poire, banane, kiwi, agrumes)
- * sasoieko bazkariak eta fruituak (sagarra, udarea, banana, kiwi, zitrikoak)



MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC
ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE
Menus validés par la Commission des Menus du 5 décembre 2011

MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC

ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE

lundi 16 janvier

<p>sardines au citron saucisse de volaille * haricots blancs bio au jus fromage fruit *</p>

Urtarrilaren 16a, Astelehena

<p>sardinak zitroinarekin hegaztiki lukainka * ilar xuriak bio jusarekin gasna fruitua *</p>
--

lundi 23 janvier

<p><u>NOUVEL AN CHINOIS</u> salade asiatique émincés de poulet laqué riz cantonnais beignet à l'ananas</p>

Urtarrilaren 23a, Astelehena

<p><u>TXINAKO URTE BERRIA</u> asiako entsalada oilasko xerra mehetan Cantongo irrisa kurxpeta ananarekin</p>

lundi 30 janvier

<p>* betteraves * bio vinaigrette rôti de dinde petits pois à la française crème à la vanille fruit *</p>

Urtarrilaren 30a, Astelehena

<p>* sarbagorriak * bio olio ozpinetan indioiloki errekoa etxilarrak franses erara baniliazko krema fruitua *</p>

mardi 7 février

<p>* potage de légumes frais bio * rôti de dinde aux fines herbes lentilles au jus fromage fruit *</p>
--

Otsailaren 7a, Asteartea

<p>* eltzekaria * indioloki errekoa xingalak jusarekin gasna fruitua *</p>
--

lundi 13 février

<p>salade niçoise paleron braisé aux oignons torsades au jus yaourt * compote bio</p>

Otsailaren 13a, Astelehena

<p>entsalada Nizako eran ukalki errekoa tipularekin torsade pastak jusarekin iaurta * konpota bio</p>

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.
2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guziak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.