

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

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 25 au 29 mai 2020	salade de betterave, pomme de terre, fromage œufs durs fromage blanc bio + sucre pomme bio	salade de riz et crudités thon six de Savoie brunoise de fruits frais	taboulé à la semoule bio pilons de poulet roti froid emmental tranché compote bio et locale pomme fraise	salade de pomme de terre, haricots verts œufs durs yaourt velouté bio des hautes Pyrénées muffin bio aux pépites de chocolat la fabrik St-Martin de Hinx

(A) plat de substitution sans produit carné et sans porc

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

légumes et fruits de saison

	Astlehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
05/25ko astea	arbi gorri, lur sagar, gasna entsalada arroltze egosiak gasna zuria bio, azukrearekin sagarra bio	irris eta barazki gordin entsalada atuna six de Savoie gasna fruitu freskozko dadoak	semola tabulea bio oilasko izter erreki hotzak emmental gasna xaflak tokiko sagar marrubi konpota bio	lur sagar, ilar leka entsalada arroltze egosiak Pirinio Garaieko iaurt krema bio muffin txokolatetzko pipitekin bio, la fabrik St-Martin de Hinx

sasoiko barazkiak eta fruituak

(A) Haragi-produkturik eta zerririk gabeko ordezeko jakia

Inco (UE 1169/2011) arauaren arabera, allergenoen zerrenda eskura daiteke galdea eginez

<p><b>Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragien etorkia (2002/12/17ko dekretua):</b>            bœuf / idikia: France            veau / aratxekia: France, Hollande (selon approvisionnement)            mouton / ahariakia: France, Irlande (selon approvisionnement)            porc / zerrikia: France (Aquitaine)            volaille / hegaztikia: France</p>	<p>* Idiarria : Donibane Garazin finkatu etxaldeko iaurt ekoizlea Petit producteur de yaourts fermiers bio basé à St-Jean-Pied-de-Port            ** Bastidarra : Bardozen sortu esnetegia Laiterie artisanale récemment créée à Bardos            *** Pastanagreak eta azak Lipostheyekoak dira eta han bertan eraldatuak Les carottes et choux doux sont de Liposthey et transformés sur ce même site            Pasta guziak bio eta erdi-osoak dira Toutes les pâtes sont bio et semi-complètes            Ekilore olio Mugroneko Oleandes etxekoa da L'huile de tournesol utilisée pour la vinaigrette est issue de chez Oleandes, huilerie basée à Mugron            Menuan diren fruituak hornitzearen araberan zerbitzatuko dira Les fruits nommés sur le menu seront servis sous réserve d'approvisionnement</p>
--	---

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'huile de tournesol bio ou de l'huile de colza bio provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de farines bio provenant du GERS.

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITE : MSC = poisson issu de la pêche durable - BBC = label Bleu Blanc Cœur - VBF = viande bovine française

HVE = haute valeur environnementale - BIO = agriculture biologique