



## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

*Menus validés par la Commission des Menus du 1er décembre 2017 / 2017ko Abenduaren 1eko Menu-Batzordeak onarturik*

*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 protéiques par jour (viande, œuf, poisson)*

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 08 au 12 janvier</b>	poireaux vinaigrette rôti de dinde à la crème pâtes bio chavroux compote de pomme artisanale (Hautes Pyrénées)	<b>Epiphanie</b> velouté de légumes bio galette boulgour et lentilles corail carottes bio persillées clémentine brioche des rois	<b>Repas des îles</b> cœurs de palmier poulet sauté BBC à l'ananas purée de patate douce carré frais bio entremets vanille maison	potage alphabet merlu basquaise haricots verts bio babybel pomme
<b>semaine du 15 au 19 janvier</b>	carottes râpées rôti de porc torsades bio au jus kiri yaourt bio au sucre de canne	potage au potiron omelette bio au fromage riz bio et ratatouille poire crème au chocolat artisanale du Pays Basque	macédoine mayonnaise sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio fruit bio semoule au lait maison	potage de légumes bio parmentier de poisson salade verte yaourt bio à la vanille

Deux composants bio seront présents dans chaque menu, ainsi que du pain bio tous les jours

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

	Astlehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>01/08ko astea</b>	porruak olio ozpinetan indioilo errekia kremarekin pastak bio chavroux gasna Etxeko sagar konpota (Pirinio Garaiak)	<b>Trufania</b> eltzekaria bio boulgour olata eta koral xingalak pastanagreak bio perrexilarekin klementina errege brioxa	<b>Uhartetako apairua</b> palmondo bihotzak BBC oilasko xigortua ananarekin lur sagar gozo ahia carré frais gasna bio baniliatzko etxeko zizka-mizkak	salda hizki pastekin legatza Euskal Herriko eran ilar lekak bio babybel gasna sagarra
<b>01/15ko astea</b>	pastanagre porroskatuak xerri errekia torsade pastak bio jusarekin kiri gasna iaurta bio azukratua	kuaia salda omeleta bio gasnarekin irrisa bio eta ratatouille udarea Euskal Herriko xokoleta krema eskuz egina	mazedonia maionesarekin aratzekia Provenceko eran zartaginean egina brokoli aza bio fruitua bio etxeko esne semola	eltzekaria bio arain xehatua lursagar ahian uhaza banilia iaurta bio

Bazkari bakoitzan bi osagai biologikoa izanen dira, baita ere ogi biologikoa egunero

Inco (UE 1169/2011) arauaren arabera, alergenoen 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 / aratzekia: 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            Ekiore olioa 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 arabera zerbitzatuko dira Les fruits nommés sur le menu seront servis sous réserve d'approvisionnement</p>
--	--



## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

*Menus validés par la Commission des Menus du 1er décembre 2017 / 2017ko Abenduaren 1eko Menu-Batzordeak onarturik*

*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 protéiques par jour*  
*(viande, œuf, poisson)*

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 22 au 26 janvier</b>	betteraves bio poulet rôti BBC petits pois fol épi compote bio	potage tomate vermicelle boulettes lentilles sarrasin gratin de potiron bio camembert bio salade de fruits	coleslow bœuf bourguignon pommes de terre vapeur yaourt fermier des Hautes Pyrénées sablé bio	velouté de carottes bio poisson meunière épinards bio béchamel samos banane
<b>semaine du 29 janvier au 02 février</b>	céleri rémoulade saucisse IGP Sud Ouest lentilles bio brebis crème fruit	bouillon alphabet nuggets de blé écrasé de butternut et carottes bio au fromage gouda bio pomme cuite au miel	choudou râpé bio pot au feu et ses légumes carré frais bio flan maison au chocolat	potage de légumes bio poisson issu de la pêche durable riz bio yaourt artisanal du pays basque sucré kiwi

Deux composants bio seront présents dans chaque menu, ainsi que du pain bio tous les jours

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

\* : légumes et fruits de saison

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>01/22ko astea</b>	arbi gorriak bio oilasko errekia BBC etxilarrak fol épi gasna konpota bio	bermizela tomate salda xingala artobeltz bolak kuia gainerrea bio camembert gasna bio fruitu entsalada	coleslow entsalada idiki saltsa Bourgogneko eran lur sagarrak lurrinetan egosiak Pirinio garaietako baserriko iaurta sablé bixkotxa bio	pastanagre eltzeakaria bio arraina gurinarekin ziazerbak bio bexamelarekin samos gasna banana
<b>01/29ko astea</b>	apioa maionesarekin Hegomendebaldeko lukainka IGP xingalak bio ardi gasna krema fruitua	salda hizki pastekin gari kruspetak butternut kuia eta pastanagre ahia gasnarekin gouda gasna bio sagar egosia eztiarekin	choudou aza porroskatua bio eltzeo haragia eta bere baratzeak carré frais gasna bio etzeko xokolatezko esne opila	eltzeakaria bio arrantza iraukorreko arraina irrisa bio Euskal Herriko iaurta eskuz egina azukratua kiwi

Bazkari bakoitzan bi osagai biologikoa izanen dira, baita ere ogi biologikoa egunero

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

\* : sasoiko barazkiak eta fruituak

<b>Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haraqien 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	* 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
---	--



## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

*Menus validés par la Commission des Menus du 1er décembre 2017 / 2017ko Abenduaren 1eko Menu-Batzordeak onarturik*

*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, arrotze, arraina)*

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 05 au 09 février</b>	<b>Chandeleur</b> fonds d'artichauts mozzarella olives boulettes pur bœuf sauce pizzaïolo spaghettis bio clémentine crêpe au sucre	velouté de potiron aiguillettes de blé et carottes panées au curry gratin de chou fleur bio camembert bio salade de fruits	betteraves bio vinaigrette blanquette de veau pommes vapeur edam bio flan maison à la fleur d'oranger et vanille	pâté gratin de poisson aux légumes oubliés bio (panais / carottes) salade verte yaourt bio sucré

Deux composants bio seront présents dans chaque menu, ainsi que du pain bio tous les jours

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
<b>02/05ko astea</b>	<b>Ganderailu</b> orburu bihotzak mozzarella gasna olibak idiki bolak pizzaïolo saltsan spaghetti pastak bio klementina matahamia azukratua	kuia krema gari eta pastanagre ogimamikatuak curryarekin azalore gainerrea bio camembert gasna bio fruitu entsalada	arbi gorriak olio ozpinetan aratxekia aintzineko eran lur sagarrak lurrinetan egosiak edam gasna bio etxeko esne opila laranja lorea eta baniliarekin	patea arrain gainerrea baratzeki ahantziak bio (pastinakak, pastanagreak) uhaza iaurta bio azukratua

Bazkari bakoitzan bi osagai biologikoa izanen dira, baita ere ogi biologikoa egunero

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

\* : sasoiko barazkiak eta fruituak

<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 / aharikia: France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerrikia: France (Aquitaine) volaille / hegaztikia: France	* 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
--	--



**MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC**  
**ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE**  
Menus validés par la Commission des menus du 1er décembre 2017  
2017ko Abenduaren 1eko Menu-Batzordeak onarturik

**MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC**

**ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE**

Lundi 15 janvier	<p>carottes râpées escalope de dinde torsades bio au jus kiri yaourt bio au sucre de canne</p>	Urtarrilaren 15a, Astelehena	<p>pastanagre porroskatuak indioiloki xafla torsade pastak bio jusarekin kiri gasna iaurta bio azukratua</p>
Lundi 29 janvier	<p>céleri rémoulade steak haché lentilles bio brebis crème fruit</p>	Urtarrilaren 29a, Astelehena	<p>apioa maionesarekin haragi xehatua xingalak bio ardi gasna krema fruitua</p>
Vendredi 9 février	<p>pâté de volaille gratin de poisson aux légumes oubliés bio (panais / carottes) salade verte yaourt bio sucré</p>	Otsailaren 9a, Ostirala	<p>indioiloki patea arrain gainerrea baratzeki ahantziak bio (pastinakak, pastanagreak) uhaza iaurta bio azukratua</p>

Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragien etorkia (2002/12/17ko dekretua):

idikia / bœuf : France

aratzekia / veau : France, Hollande (selon approvisionnement)

aharikia / mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)

hegaztikia / volaille : France