

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

*Menus validés par la Commission des Menus du 2 avril 2019 / 2019ko Apirilaren 2ko 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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
semaine du 29 avril au 3 mai	macédoine mayonnaise poulet rôti BBC aux herbes de Provence (A : steak fromager) riz bio piperade petit suisse bio fruit bio	carottes râpées vinaigrette au citron nuggets de blé (A : nuggets de blé) poêlée de haricots verts bio persillés camembert bio compote artisanale Cazaubon	REPAS DE PAQUES concombres au yaourt sauté d'agneau aux abricots et miel (A : falafels) semoule bio fruit bio fondant au chocolat et chocolats de Pâques	salade de pâtes bio filet de lieu frais MSC sauce beurre citronné (A : aiguillettes de blé carottes panées) gratin de brocolis bio au fromage yaourt bio des Pyrénées fraises au sucre
	betteraves bio boulettes pur bœuf bio VBF sauce tomate basilic (A : boulettes lentilles sarrasin) macaronis bio fol épi fruit	coleslow omelette bio (A : omelette bio) gratin épinards bio et pommes de terre petit suisse sucré pomme cuite bio au miel	salade de pommes de terre truite à la crème et ciboulette (A : steak boulgour millet à l'orientale) courgettes bio à la mozzarella - riz au lait maison	salade de perles et crudités sauté de porc bio ferme Baillet à la provençale (A : pané blé tomates mozzarella) carottes vichy bio leerdammer compote artisanale Cazaubon

(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

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
29/04ko astea	mazedonia maionesarekin BBC oilasko errekia Provenceko belarrekin (A : gasna xerra) irrisa bio piperradarekin petit suisse bio fruitua bio	pastanagre porroskatuak olio ospinetan zitroinarekin gari kruspetak (A : gari kruspetak) ilar leka zartaintara perrexilarekin camembert bio Cazaubon etxeko eskuz egin konpota	PAZKOKO APAIRUA luzokerrak iaurtarekin bildoski xigortua arbeletxeko eztiarekin (A : falafels) semola bio fruitua bio urtzen den xokoleta bixkotxa eta Pazkoko xokoletak	pastak bio entsaladan MSC abadina xafra gurina eta zitroina saltsan (A : gari et pastanagre solomo ogimamikatua) brokoli aza bio gasna gainerarekin Pirinietako iaurta bio marrubiak azukrearekin
	arbi gorriak bio VBF idiki bolak bio tomate eta azkaibasaka (A : dilista eta artobeltz bolak) macaroni pastak bio fol épi gasna fruitua	coleslow omeleta bio (A : omeleta bio) ziarbera bio eta lur sagar gainerreak petit suisse azukratua sagar egosia bio eztiarekin	lur sagar entsalada amuarraikia krema tipulinarekin (A : ekialdeko boulgour eta artoxe xerra) kuiatxoak bio mozzarellarekin - etxeko irris-esnea	perlak eta baratzeakari entsalada Baillet baserriko xerriki xigortua bio Provenceko eran (A : gari tomate mozzarella ogimamikatua) pastanagreak Vichyko eran bio leerdammer gasna Cazaubon etxeko eskuz egin konpota

(A) Haragi-produkturik eta zerririk gabeko ordezko jakia

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

sasoiko barazkiak eta fruituak

<p>Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragiaren etorkia (2002/12/17ko dekretua):</p> <p>bœuf / idikia: France veau / aratxekia: France, Hollande (selon approvisionnement) mouton / aharrkia: France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerrikia: France (Aquitaine) volaille / hegaztikia: France</p>	<p>* Idiartia : 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 Ekoizle 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>
--	--

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

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

*Menus validés par la Commission des Menus du 2 avril 2019 / 2019ko Apirilaren 2ko 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 13 au 17 mai</b>	taboulé à la semoule bio falafels à la coriandre (A : falafels à la coriandre) ratatouille carré frais bio fruit	fonds d'artichauts olives mozzarella confit de porc (A : nuggets de blé) petits pois bio à l'ancienne babybel poire pochée au caramel	pastèque veau marengo (veau bio Biozkarria) (A : omelette aux champignons) purée de pommes de terre – entremets maison à la vanille	salade de riz plein filet de colin meunière (A : galette boulgour tex mex) haricots beurre en persillade gouda bio compote bio
<b>semaine du 20 au 24 mai</b>	betteraves bio vinaigrette galette blé épinards fromage (A : galette blé épinards fromage) brocolis bio au beurre six de Savoie fruit	céleri rémoulade filet de lieu frais MSC au basilic (A : steak fromager) coquillettes bio yaourt bio du Sud Ouest au sucre de canne brunoise de fruits frais	REPAS 100% BIO ET LOCAL carottes râpées bio vinaigrette poulet rôti bio ferme Aldabia (A : boulettes lentilles sarrasin) courgettes bio yaourt velouté bio des Pyrénées cake bio à la vanille St Martin de Hinx	concombres bio à la mozzarella hachis parmentier pur bœuf viande française (A : tortilla) salade verte boursin ail et fines herbes compote bio

**(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**

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>05/13ko astea</b>	taboulé semola biorekin falafels martorriarekin (A : falafelak martorriarekin) ratatouille carré frais gasna bio fruitua	orburu bihotzak oliabak mozzarella xerri-urinekoa (A : gari kruxpetak) etxilarrak bio aitzineko eran babybel gasna udare poxatua karameluarekin	angurria aratzekia marengo eran (Biozkarria aratzekia bio) (A : onddo omeleta) lur sagar ahia – baniliazko etzeko zizka-mizkak	irrisa entsalada abadina xafla gurinarekin (A : boulgour tex mex olata) ilar lekak perrexilarekin gouda gasna bio konpota bio
<b>05/20ko astea</b>	arbi gorriak bio olio ozpinetan gari ziazerba eta gasna olata (A : gari ziazerba eta gasna olata) brokoli aza bio gurinarekin six de Savoie gasna fruitua	apioa maionesarekin MSC abadina xafla azkalbasakarekin (A : gasna xerra) coquillette pastak bio Hegomendebaldeko iaurta bio kanabera azukrearekin fruitu dadoak	%100 BIO ETA TOKIKO APAIRUA pastanagre bio porroskatuak olio ozpinetan Aldabia baserriko oilasko errekia (A : dilista eta artobeltz bolak) kuiatxoak bio Pirinioetako iaurt crema bio St-Martin de Hinxeko fruitu melatuekilako baniliazko bixkotxa bio	luzokerrak bio mozzarellarekin Parmentier xehakina Frantziako hutsezko idikia (A : tortilla) uhaza baratxuri eta belar xeheak boursin gasna konpota bio

**(A) Haragi-produkturik eta zerrikerik gabeko ordezko jakia**

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

**sasoiko barazkiak eta fruituak**

<p><b>Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragien etorkia (2002/12/17ko dekretua):</b> bœuf / idikia: France veau / arabekia : France, Hollande (selon approvisionnement) mouton / aharkia : France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerriakia: France (Aquitaine) volaille / hegaztikia: France</p>	<p>* Idiartia : 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 Ekllore olio Mugroneko Oleandes etzekoa 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

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

Menus validés par la Commission des Menus du 2 avril 2019 / 2019ko Apirilaren 2ko 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 27 au 31 mai</b>	coleslow rôti de porc (A : aiguillettes blé carottes panées) lentilles babybel bio fruit bio	melon torsades bio et sauce pois façon basquaise + (A : torsades bio et sauce pois façon basquaise + salade verte – crème artisanale au chocolat Bastidarra		
<b>semaine du 03 au 07 juin</b>	salade de pommes de terre omelette bio (A : omelette bio) ratatouille bio fol épi fruit	concombres yaourt ciboulette lomo rôti (A : pané blé tomate mozzarella) riz bio et piperade fromage des Aldudes BBC compote bio	<b>REPAS 100% BIO</b> salade aux céréales bio sauté de veau bio Biozkaria à la provençale (A : galette blé épinards fromage) haricots verts bio persillés – yaourt bio des Pyrénées	tomates huile d'olive et basilic parmentier de poisson (A : parmentier de lentilles) salade verte fromage de chèvre fraises au sucre

(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

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>05/27ko astea</b>	coleslow xerri errekia (A : gari eta pastanagre solomo ogimamikatua) xingalak babybel gasna bio fruitua bio	meloia torsade pastak bio eta ilar saltsa euskal eran + gasna porroskatua (A : torsade pastak bio eta ilar saltsa euskal eran + gasna porroskatua uhaza – Bastidarra exteko eskuz egin xokolatatzeko krema		
<b>06/03ko astea</b>	lur sagar ahia omeleta bio (A : omeleta bio) ratatouille bio fol épi gasna fruitua	luzokerrak iaurt tipulina solomo erreka (A : gari tomate mozzarella ogimamikatua) irrisa bio eta piperrada Aldudeko BBC gasna konpota bio	<b>%100 BIO APAIRUA</b> zerealak bio entsaladan Biozkaria aratxeki xigortua (A : gari ziazarba eta gasna olata) ilar lekak bio perrexilarekin – Pirinioetako iaurt bio	tomateak oliba olio eta azkalbasakarekin arraina parmentier (A : xingala parmentier) uhaza ahuntz gasna marrubi azukratuak

(A) Haragi-produkturik eta zerrikirik gabeko ordezko jakia

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

sasoiko barazkiak eta fruituak

Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragiaren etorkia (2002/12/17ko dekretua): bœuf / idikia: France veau / aratxekia: France, Hollande (selon approvisionnement) mouton / ahariakia: France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerrikia: France (Aquitaine) volaille / hegaztiakia: France	* Irdiartia : 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 Lipostheykoak 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 olioak 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 zerbitzatuak dira Les fruits nommés sur le menu seront servis sous réserve d'approvisionnement
---	--

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

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

Menus validés par la Commission des Menus du 2 avril 2019 / 2019ko Apirilaren 2ko 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, irrissa, 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 protéiniques par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 10 au 14 juin</b>		betteraves bio vinaigrette saucisse IGP Sud-Ouest (A : steak boulgour millet à l'orientale) lentilles carré frais bio compote de pomme artisanale Cazaubon	pastèque merlu à la basquaise (A : omelette au fromage) purée mixte pomme de terre brocolis – semoule au lait maison	salade de haricots verts bio vinaigrette lasagnes bolognaise pur bœuf VBF (A : lasagnes aux légumes) salade verte petit suisse bio fruit
<b>semaine du 17 au 21 juin</b>	salade haricots rouges maïs crus tomate farcie végétarienne à la sauce tomate (A : tomate farcie végétarienne à la sauce tomate) semoule bio fruit crème artisanale au chocolat	salade de pommes de terre cabillaud frais MSC aux herbes (A : galette boulgour tex mex) haricots plats à la tomate edam bio pomme bio cuite au miel	taboulé à la semoule bio daube de boeuf à la provençale (A : nuggets de blé) carottes bio persillées – entremet maison à la vanille	REPAS D'ÉTÉ melon poulet froid + mayonnaise (A : œufs durs + mayonnaise) salade de pépinettes à la mimolette fromage fondu + gressins compote bio à boire

(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

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>06/10ko astea</b>		arbi gorriak bio olio ozpinetan IGP Hegomendebaleko lukainka (A : ekialdeko boulgour eta artoxehe xerra) xingalak carré frais gasna bio Cazaubon etxeko eskuz egin sagar konpota	angurria legatza euskal eran (A : gasna omeleta) lur sagar eta brokoli ahi mistoa – etxeko esneko semola	ilar lekak bio entsaladan olio ozpinetan VBF hutsezko idiki lasagnak boloniako eran (A : barazki lasagnak) uhaza petit suisse bio fruitua
<b>06/17ko astea</b>	Uhaza ilar gorriak arto baratzekariak tomate bete begetarianoa tomate saltsan (A : tomate bete begetarianoa tomate saltsan) semola bio fruitua eskuz egin xokolatezko krema	lur sagar entsalada MSC bakailo fresko belarrekin (A : boulgour tex mex olata) Espainiako ilarrak tomatearekin edam gasna bio sagar bio egosia eztiarekin	taboulé semola biorekin idikia saltsan Provençeko eran (A : gari kruspetak) pastanagreak bio perrexilarekin – baniliazko etxeko zizka-mizkak	UDAKO APAIRUA meloia oilasko erreki hotza + maionesa (A : arraultze egosiak + maionesa) pépinette pastak entsalada mimolette gasnarekin gasna beratu + gressins edateko konpota bio

(A) Haragi-produkturik eta zerririk gabeko ordezeko jakia

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) / Haragiaren etorkia (2002/12/17ko dekretua):</b> bœuf / idikia: France veau / aratzekia: France, Hollande (selon approvisionnement) mouton / aharikia: France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerrikia: France (Aquitaine) volaille / hegaztikia: France	* Idartia : 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 guztiak bio eta erdi-osoak dira Toutes les pâtes sont bio et semi-complètes Ekiore olioak Mugroneko Oleandes etxekoa da L'huile de tournesol utilisée pour la vinaigrette est issue de chez Oleandes, huilerie basée à Mugron Menuak diren fruituak hornitzearen arabera zerbitzatuko dira Les fruits nommés sur le menu seront servis sous réserve d'approvisionnement
--	--

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

## MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

Menus validés par la Commission des Menus du 2 avril 2019 / 2019ko Apirilaren 2ko 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 protéiques par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>semaine du 24 au 28 juin</b>	salade de riz sauté de dinde BBC crème aux champignons (A : aiguillettes blé carottes) gratin de courgettes bio emmental bio fruit	salade tomates olives noires pané blé tomate mozzarella (A : pané blé tomate mozzarella) haricots beurre yaourt bio à la vanille nectarine	pastèque truite à la tomate (A : omelette bio au fromage) riz bio - entremet maison au chocolat	concombres à la grecque boulettes pur bœuf bio sauce pizzaïola (A : tomate farcie végétarienne à la sauce tomate) penne tricolores bio petit suisse bio fraises au sucre
<b>semaine du 01 au 05 juillet</b>	salade de céréales bio chipolata aux fines herbes (A : nuggets de blé) courgettes bio aubergines tomates à la mozzarella fromage de chèvre fruit bio	salade de pommes de terre plein filet de colin meunière (A : galette blé épinards fromage) brocolis bio à la tomate babybel bio brunoise de fruits frais	tomates mozzarella basilic boulettes lentilles sarrasin (A : boulettes lentilles sarrasin) haricots verts bio tarte aux pommes bio	REPAS FROID melon vert jambon blanc (A : œufs durs + mayonnaise) salade de pâtes bio abricot crème dessert à boire

(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

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
<b>06/24eko astea</b>	irrisa entsalada indioiloki xigortua (A : gari eta pastanagre solomoak) kuiatxo bio gainerreak emmental gasna bio fruitua	entsalada tomateak oliba beltzak gari tomate mozzarella ogimamikatuak (A : gari tomate mozzarella ogimamikatuak) ilar leka horiak baniliazko iaurt bio nektarina	angurria amuarrainkia tomatearekin (A : gasna omeleta bio) irrisa bio - xokolatezko etzeko zizka-mizkak	luzokerrak Greziako eran hutszeko idiki bio bolak pizzaïola saltsan (A : tomate bete begetarianoa tomate saltsan) hiru-koloreko penne pastak bio petit suisse bio marrubi azukratuak
<b>07/01ko astea</b>	zereal bio entsalada lukainka belar xehekin (A : gari kruxpetak) kuiatxoak bio itsas-udare tomateak mozzarellarekin ahuntz gasna fruitua bio	lur sagar entsalada abadina xafia gurinarekin (A : gari ziazerba eta gasna olata) brokoli aza bio tomatearekin babybel gasna bio fruitu dadoak	tomateak mozzarella azkalbasaka xingalak eta artobeltz bolak (A : xingalak eta artobeltz bolak) ilar lekak bio sagar bio tarta	APAIRU HOTZA meli berdea xingar zuria (A : arraultze egosiak + maionesa) pasta bio entsalada arbeltekekoa edateko deserta krema

(A) Haragi-produkturik eta zerririk gabeko ordezko jakia

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

sasoiko barazkiak eta fruituak

<p>Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haraqien etorkia (2002/12/17ko dekretua): bœuf / idikia: France veau / aratzekia: France, Hollande (selon approvisionnement) mouton / aharrkia: France, Irlande (selon approvisionnement) porc / zerrikia: France (Aquitaine) volaille / hegaztikia: France</p>	<p>* Idartia: 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 Oleandres 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