



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

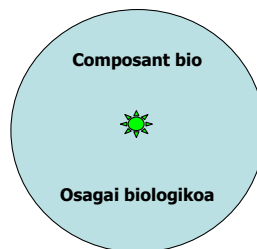
Menus validés par la Commission des Menus du 5 juillet 2010

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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 août au 3 septembre			melon spaghetti bolognaise salade verte fromage tarte aux pommes	taboulé à la menthe filet meunière brocolis au fromage yaourt fermier à la vanille fruit
Semaine du 6 au 10 septembre	salade de pâtes rôti de porc poêlée de courgettes petit suisse fruit de saison	tomates au basilic veau marengo pommes vapeur fromage blanc fermier biscuit	macédoine de légumes mayonnaise poulet rôti haricots plats d'Espagne fromage semoule au lait	pommes endives gruyère pavé de saumon au beurre blanc riz créole fromage pomme
	Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine			

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
08/30ko astea			meloia espagetiak boloniako eran uhaza gasna sagar tarta	taboulé peldoarekin arrain xafla gurinarekin brokoli aza gasnarekin baserriko iaurta baniliarekin fruitua
09/06ko astea	pasta entsalada xerri errekia kuiatxoak petit suisse sasoiko fruitua	tomateak azkalbasakarekin aratxekia marengo eran lur sagarrak lurrintetan egosiak baserriko zenbera bixkotxa	barazki mazedonia maionesarekin oilasko errekia espainiako ilar lekak gasna semola esnearekin	sagarra/endibia/gruyère gasna izokin puxka gurina xuriarekin Creole irrisa gasna sagarra
	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.

fruit de saison : abricot, pêche, nectarine / **sasoiko fruitua : arbeletxeko, mertxika, nektarina**



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

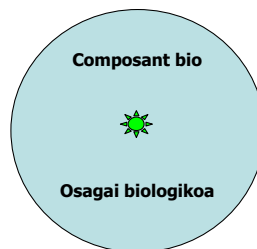
Menus validés par la Commission des Menus du 5 juillet 2010

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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 13 au 17 septembre	melon vert bœuf braisé aux petits oignons coquillettes yaourt fermier nature fruit de saison	carottes râpées au citron saucisse grillée lentilles fromage entremet à la vanille	pâté de campagne cuisse de canette rôtie chou fleur au fromage salade de fruits frais biscuit	concombres/feta/olives noires filet de lieu frais au citron purée fromage fruit
Semaine du 20 au 24 septembre	taboulé wings de poulet petits pois à l'ancienne fromage compote de pêche	betteraves râpées lasagnes bolognaise salade verte fromage fruit	tomates/mozzarella rôti de veau pommes fondantes fromage blanc fermier à la confiture fruit	salade de riz pavé de colin à l'espagnole gratin de courgettes petit suisse fruit
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
09/13ko astea	melo berdea idikia tipula tipiekin coquillotte pastak baserriko iaurt naturala sasoiko fruitua	pastanagri porroskatuak zitroinarekin lukainka errea xingalak gasna zizka-mizkak baniliarekin	baserriko pateak ahate-azpia errea azalore gasnarekin fruitu entsalada bixkotxa	luzoker/feta/oliba beltzak abadina xafla zitroinarekin ahia gasna fruitua
09/20ko astea	taboulé oilasko hegialak etxilarak aintzineko eran gasna mertxika konpota	sarbagorri porroskatuak lasagna bolognesa uhaza gasna fruitua	tomateak/mozzarella aratzekia errea sagar egosiak baserriko zenbera erreximentarekin fruitua	irrisa entsalada abadina puska espainiako eran kuiatxo gainerreak petit suisse fruitua
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, errekoa) ; idikia saltsan eta aharikia frantziatik ekarriak, aratzekia herbeheretatik eta xerrikoa akitaniatik.

fruit de saison : abricot, pêche, nectarine / **sasoiko fruitua : arbeletzeko, mertxika, nektarina**



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

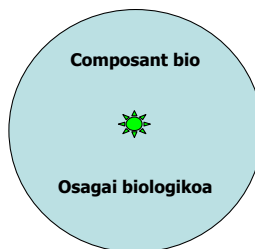
Menus validés par la Commission des Menus du 5 juillet 2010

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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 27 septembre au 1er octobre	salade de pâtes au thon poulet au thym poêlée méridionale fromage fruit	carottes râpées aux raisins secs sauté de bœuf au paprika pommes de terre à l'anglaise yaourt fermier à la vanille biscuits	melon d'Espagne petit salé aux lentilles fromage salade de fruits frais	jambon blanc cornichon médaillon de merlu aux crevettes brocolis gratinés fromage fruit
Semaine du 4 au 8 octobre	betteraves maïs blanquette de veau riz créole petit suisse fruit	taboulé à la menthe escalope de dinde sauce forestière courgettes persillées fromage crème au caramel	sardines au citron rôti de lapin aux pruneaux haricots beurre fromage riz au lait maison	concombres bulgare poissonnette panée pâtes papillons fromage blanc fermier fruit
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
09/27ko astea	pastak entsaladan atunarekin oilasko xarpotarekin barazkiak zartainan eginak gasna fruitua	pastanagri porroskatuak mahats merdekin idiki xigortua paprikarekin lur sagarrak ingles eran baserriko iaurta baniliarekin bixkotxak	espainiako meloia xerriak xingalak gasna fruitua entsaladan	xingar xuria luzokertxoekin legatza puxka ixkirekin brokoli aza gainerrea gasna fruitua
10/04ko astea	sarbagorriak artoarekin aratxekia creole irrisa petit suisse fruitua	taboulé peldoarekin indioilo xafila onddo saltsarekin kuiatxoak perrexilarekin gasna karamelu krema	sardinak zitroinarekin untxi errekiak aran-melatuekin ilar lekak gasna etxeko esne irrisa	luzokerrak bulgariako eran arraina ogimamikatua pinpirin pastak baserriko zenbera fruitua
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, errekiak) ; idikia saltsan eta aharikia frantziatik ekarriak, aratxekia herbeheretatik eta xerriak akitaniatik.

fruit de saison : abricot, pêche, nectarine / **sasoiko fruitua : arbeletxeko, mertxika, nektarina**



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

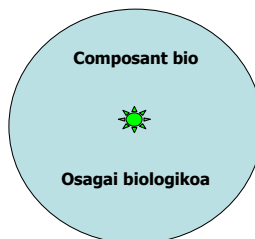
Menus validés par la Commission des Menus du 5 juillet 2010

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, arrotze, arraina*)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	repas oriental :	repas sud-américain :	repas asiatique	repas basque
Semaine du 11 au 15 octobre	salade orientale couscous et ses légumes fromage pomme cuite au miel	salade mexicaine poulet au chocolat duo de haricots au paprika yaourt nature Cookies	salade asiatique canard laqué poêlée wok au curry yaourt noix de coco ananas	salade de tomates aux piments dos de merlu basquaise riz aux piments d'Espelette gâteau basque
Semaine du 18 au 22 octobre	salade de cœurs de palmier émincés de dinde haricots blancs à la bretonne fromage Flamby	betteraves mimosa quiche lorraine salade verte petit suisse fruit	concombres à la ciboulette bœuf bourguignon purée fromage salade de fruits frais	salade riz et crudités filet de colin au velouté d'aneth bouquets de brocolis à la crème yaourt aromatisé fruit
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
	ekialdeko bazkaria :	hego-amerikako bazkaria :	asiako bazkaria :	euskal bazkaria :
10/11ko astea	ekialdeko entsalada couscousa bere baratzeakariekin gasna sagar egosia eztiarekin	entsalada mexikarra oilaskoa xokoletarekin lekak paprikarekin iaurt naturala Cookies	entsalada asiako eran ahateki barazkiak wok zartainan curry-rekin koko iaurla anana	tomateak entsaladan biperrekin legatza euskal herriko eran irrisa ezpeletako biperrekin Euskal bixkotxa
10/18ko astea	palmondo bihotzak entsaladan indioilokia xerra mehetan ilar xuriak bretoindar eran gasna Flamby	sarbagorriak mimosa lorrainek tartar uhaza petit suisse fruitua	luzokerrak tipulinarekin idikia bourgogneko eran ahia gasna fruituak entsaladan	irrisa entsaladan - baratzeakari legatza xafila brokoli aza kremarekin iaurt lurrindua fruitua
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, erreikia) ; idikia saltsan eta aharia frantziatik ekarriak, aratxekia herbeheretatik eta xerriak akitaniatik.

fruit de saison : abricot, pêche, nectarine / **sasoiko fruitua : arbeletxeko, mertxika, nektarina**



MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC

ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE

Menus validés par la Commission des Menus du 5 juillet 2010

MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC

ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE

lundi 6 septembre

salade de pâtes
rôti de dinde
poêlée de courgettes
petit suisse
fruit

Irailaren 6a, Astelehena

pasta entsalada
indioilo errekia
kuiatxoak
petit suisse
fruitua

mardi 14 septembre

carottes râpées au citron
saucisse de volaille
lentilles
fromage
entremet à la vanille

Irailaren 14a, Asteartea

pastanagri porroskatuak zitroinarekin
hegatziki lukainka
xingalak
gasna
zizka-mizkak baniliarekin

jeudi 16 septembre

pâté de volaille
cuisse de canette rôtie
chou fleur au fromage
salade de fruits frais
biscuits

Irailaren 16a, Osteguna

hegatziki pateia
ahate azpia errea
azalore gasnarekin
fruitu entsalada
bixkotxak

jeudi 30 septembre

melon d'Espagne
escalope de dinde grillée
lentilles
fromage
salade de fruits frais

Irailaren 30an, Osteguna

espainiako meloia
indioilo xafila errea
xingalak
gasna
fruitu entsaladan

vendredi 1er octobre

roulade de volaille
médailon de merlu aux crevettes
brocolis gratinés
fromage
fruit

Urriaren 1a, Ostirala

hegatzikia
legatza puxka ixkirekin
brokoli aza gainerrea
gasna
fruitua

mardi 19 octobre

betteraves mimosa
tarte au fromage
salade verte
petit suisse
fruit

Urriaren 19a, Asteartea

sarbagorriak mimosa
gasna tarta
entsalada berdea
petit suisse
fruitua

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, aratzekia herbeheretatik eta xerrikia akitanatik.