



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

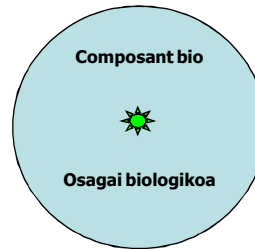
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 26 au 29 avril	FERIE	betteraves escalope milanaise macaronis à la tomate fromage fruit de saison	sardines au citron pot au feu et ses légumes fromage pomme cuite	concombres vinaigrette merlu basquaise riz créole yaourt fermier biscuits
Semaine du 02 au 06 mai	taboulé poulet rôti haricots verts persillés fromage fruit de saison	tomates mozzarella hachis parmentier salade verte crème au chocolat	salade d'asperges petit salé aux lentilles flan à la vanille maison fruit de saison	salade piémontaise poisson meunière courgettes au fromage fromage blanc fermier fruit de saison
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
04/26ko astea	BESTA EGUNA	arbi gorriak indioilo xafila milaneko eran makaroniak tomatearekin gasna sasoiko fruitua	sardinak zitroinarekin eltzeko haragia eta bere baratzekiekin gasna sagar egosia	luzokerrak olio ozpinetan euskal legatza creole irrisa baserriko iaurta bixkotxak
05/02ko astea	taboulé oilasko errekia ilar lekak perrexilarekin gasna sasoiko fruitua	tomateak mozzarellarekin parmentier xehakina uhaza xokoleta krema	zainxuriak entsaladan xerriak xingalekin etxeko baniliazko esne opila sasoiko fruitua	piemontesko entsalada arrain gurinarekin kuiatxoak gasnarekin baserriko zenbera sasoiko 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.



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

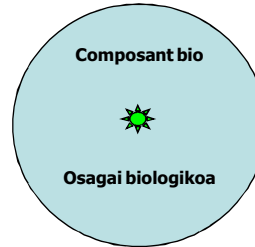
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

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 proteintsu bat edo bi jan (haragia, arrotze, arraina)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 09 au 13 mai	 carottes râpées aux raisins secs paleron braisé à la tomate coquillettes fromage compote	 salade niçoise au riz rôti de dinde chou fleur béchamel flamby fruit de saison	 chou rouge râpé couscous et ses légumes fromage salade de fruits frais	 pastèque brandade de morue salade verte yaourt biscuits
Semaine du 16 au 20 mai	 pâté de campagne cornichons aiguillettes de poulet petits pois à la française petit suisse fruit de saison	 tomates fêta olives noires colombo de porc pommes vapeur fromage liégeois au chocolat	 concombres vinaigrette escalope forestière carottes braisées riz au lait maison fruit de saison	 Repas provençal salade agrumes et surimi filet de poisson à la provençale torsades multicolores mousse au citron / palmiers
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
05/09ko astea	 pastanagri porroskatuak mahats merdeekin ukalki errekiak tomatearekin coquillettes pastak gasna konpota	 entsalada Nizako eran irrisarekin indioiloki errekiak azalore bexamelarekin flamby sasoiko fruitua	 aza gorri porroskatua kuzkuza bere baratzekiekin gasna fuitu freskoak entsaladan	 angurria ahia makailoarekin uhaza iaurta bixkotxak
05/16ko astea	 baserriko pateak luzokertxoekin oilasko solomoa etxilarrak frantseseko eran petit suisse sasoiko fruitua	 tomateak fêta oliba beltzak antilletako xerrikia (salsa piztuan) lur sagarrak lurrinetan egosiak gasna xokolatetzko liégeois	 luzokerrak olio ozpinetan indioiloki xafila onddoekin pastanagri erreak etxeko esne irrisa sasoiko fruitua	 Provenceko bazkaria zitriko entsalada surimirekin arrain xafila provenceko eran kolore ainitzeko torsade pastak zitroineko muza / palmondo bixkotxak
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.



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

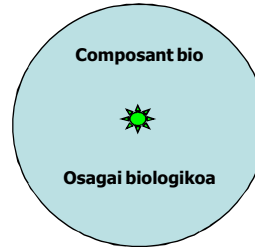
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

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 protéinés par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 mai	salade de l'été aux grains de blé rôti de lapin aux pruneaux brocolis au jus fromage blanc compote	melon d'Espagne pané moelleux purée fromage fruit de saison	betteraves mimosa sauté de bœuf stroganoff riz pilaf fromage salade de fruits frais	salade de pommes de terre pavé de colin au citron haricots plats d'Espagne yaourt fermier fruit de saison
Semaine du 30 au 31 mai	carottes râpées confit de porc lentilles crème à la vanille fruit	macédoine de légumes spaghettis bolognaise salade verte fromage compote	FERIE	FERIE
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
05/23ko astea	udako entsalada gari pikorrekin untxi errekiá aran-melatuekin brokoli aza jusarekin zenbera konpota	Espainiako meloia ogimamikatua gozoa ahia gasna sasoiko fruitua	arbi gorriak mimosa stroganoff idiki xigortua pilaf irrisa gasna fruitu freskoak entsaladan	lur sagarrak entsaladan legatza puska zitroinarekin espainiako ilar lekak baserriko iaurta sasoiko fruitua
05/30ko astea	pastanagri porroskatuak xerriki melatua xingalak baniliazko krema fruitua	barazki mazedonia espagetiak boloniako eran uhaza gasna konpota	BESTA EGUNA	BESTA EGUNA
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.



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

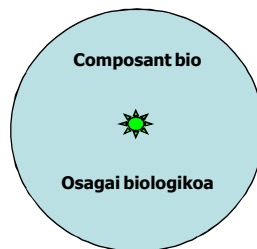
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

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 protéiniques par jour (viande, œuf, poisson)

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

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 06 au 10 juin	 rosette rôti de veau aux champignons chou fleur persillé fromage fruit de saison	 Repas froid melon charentais rôti de dinde mayonnaise salade complète de pâtes mousse au chocolat / biscuits	 concombres maïs fricadelles d'agneau au miel semoule fromage tarte aux pommes	 salade piémontaise pavé de lieu sauce armoricaine haricots verts persillés petit suisse fruit de saison
Semaine du 14 au 17 juin	FERIE	 betteraves cordon bleu pommes fondantes fromage compote	 riz niçois braisé de bœuf aux petits oignons carottes vichy flan maison au chocolat fruit de saison	 salade de tomates filet de truite au beurre blanc macaronis yaourt fermier biscuits
 Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
06/06ko astea	 rosette zozizona aratxeki errekia ondoekin azalorea perrexilarekin gasna sasoiko fruitua	 Bazkari hotza Charenteko meloia indioiloki errekia maionesarekin pasta entsalada xokoletazko muza / bixkotzak	 luzokerrak artoarekin bildoski frikadelak eztiarekin semola gasna sagar tarta	 piemontesko entsalada legatza puxka armorikako saltsan ilar lekak perrexilarekin petit suisse sasoiko fruitua
06/14ko astea	BESTA EGUNA	 arbi gorriak cordon bleu sagar egosiak gasna konpota	 irrisa Nizako eran idiki errekia tipul tipiekin pastanagriak Vichyko eran etxeko xokolatezko esne opila sasoiko fruitua	 tomateak entsaladan amuarrain xafra gurinarekin makaroni pastak baserriko iaurta bixkotzak
 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.



MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

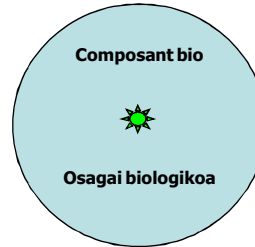
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

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 proteintsu bat edo bi jan (haragia, arrotze, arraina)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 20 au 24 juin	taboulé à la menthe rôti de porc petits pois à la française petit suisse fruit de saison	pastèque paupiette de veau sauce chasseur purée fromage yaourt aromatisé	rillettes poulet rôti poêlée de légumes du soleil semoule au lait maison fruit de saison	salade coleslow colin sauce crustacés riz pilaf fromage flamby
Semaine du 27 juin au 1er juillet	salade tricolore saucisse basquaise torsades au beurre yaourt fruit de saison	salade de pommes de terre émincés de bœuf au paprika bouquets de brocolis fromage liégeois à la vanille	salade tomates mozzarella filet meunière haricots beurre persillés fromage flan pâtissier	melon jaune jambon blanc chips fruit de saison biscuits
Un composant bio sera présent dans chaque menu, ainsi que du pain bio une fois par semaine				

	Astelehena	Asteartea	Osteguna	Ostirala
06/20ko astea	taboulé peldoarekin xerriki errekia etxilarrak frantseseko eran petit suisse sasoiko fruitua	angurria aratzekia saltsan ahia gasna iaurt lurrindua	gantxigorrak oilasko errekia bazkari zartaintara etxeko esneko semola sasoiko fruitua	coleslow entsalada abadina karramarroki saltsan pilaf irrisa gasna flamby
06/27ko astea	hiru koloreko entsalada euskal lukainka torsade pastak iaurta sasoiko fruitua	lur sagarrak entsaladan idikia xerra mehetan paprikarekin brokoli aza gasna baniliazko liégeois	tomateak entsaladan mozzarellarekin arrain xafla gurinarekin ilar xuriak perrexilarekin gasna esne opila	meloi horia xingar egosia xipzak sasoiko fruitua bixkotzak
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.



MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC
ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE
Menus validés par la Commission des Menus du 28 mars 2011

MENUS DE SUBSTITUTION SANS PORC

ORDEZKO MENUAK XERRIKIRIK GABE

jeudi 5 mai 2011

salade d'asperges
rôti de dinde
lentilles
flan maison à la vanille
fruit de saison

Maiatzaren 5a, Osteguna

zainxuriak entsaladan
indioiloki errekia
xingalekin
etxeko baniliazko esne opila
sasoiko fruitua

lundi 16 mai 2011

pâté de volaille
aiguillettes de poulet
petits pois à la française
petit suisse
fruit de saison

Maiatzaren 16a, Astelehena

hegatziki patea
oilasko
etxilarrak frantseseko eran
petit suisse
sasoiko fruitua

mardi 17 mai 2011

tomates fêta olives noires
escalope de dinde
pommes vapeur
fromage
liégeois au chocolat

Maiatzaren 17a, Asteartea

tomateak fêta eta oliba beltzekin
indioiloki xafla
lur sagarrak lurrinetan egosiak
gasna
xokolatezko liégeois

lundi 30 mai 2011

carottes râpées
rôti de dindonneau
lentilles
crème à la vanille
fruit

Maiatzaren 30a, Astelehena

pastanagri porroskatuak
xerriki melatua
xingalak
baniliazko krema
fruitua

lundi 6 juin 2011

pâté de volaille
rôti de veau aux champignons
chou fleur persillé
fromage
fruit de saison

Ekainaren 6a, Astelehena

hegatziki patea
aratxeki errekia onddoekin
azalore perrexilarekin
gasna
sasoiko fruitua

lundi 20 juin 2011

taboulé à la menthe
rôti de dinde
petits pois à la française
petit suisse
fruit de saison

Ekainaren 20a, Astelehena

taboulé peldoarekin
indioiloki errekia
etxilarrak frantseseko eran
petit suisse
sasoiko fruitua

jeudi 23 juin 2011

pâté de volaille
poulet rôti
poêlée de légumes du soleil
semoule au lait maison
fruit de saison

Ekainaren 23a, Osteguna

hegatziki patea
oilasko errekia
barazki zartaintara
etxeko esneko semola
sasoiko fruitua

lundi 27 juin 2011

salade tricolore
saucisse de volaille
torsades au beurre
yaourt
fruit de saison

Ekainaren 27a, Astelehena

hiru koloreko entsalada
hegatziki lukainka
torsade pastak
iaurta
sasoiko fruitua

vendredi 1er juillet 2011

melon jaune
jambon de dinde
chips
fruit de saison
biscuits

Uztailaren 1a, Ostirala

melo horia
hegatziki xingarra
xipzak
sasoiko fruitua
bixkotzak

Conformément au décret du 17/12/2002, nous vous informons que toutes les viandes sont d'origine française.

2002/12/17ko dekretuaren arabera, haragi guztiak etorkiz frantziakoak direla jakinarazten dizuegu.