

2021ko iraila 02a eta urria 22a arteko menuak

		IRAILAREN 02A OSTEAGUNA Tomateak entsaladan Maison Montauzer txorizo egosia Lursagar purea *** Cazaubon jogurta	IRAILAREN 03A OSTIRALA Melo horia Arrain frijitua Indika irrisa Pisto freskoa sasoiko fruitua
IRAILAREN 06A ASTELEHENA Pasteka Aldabia oilasko izterra Euskal pastak *** Ximun eta Xabi jogurta azukreduna	IRAILAREN 07A ASTEARTEA Barazki tutuak Lursagar tortilla Ilar lekak *** Sasoiko fruitua	IRAILAREN 09A OSTEAGUNA Beterrabak Arraina saltsa berdean Irrisa *** Bainillazko izozkia	IRAILAREN 10A OSTIRALA Pascal Massonde euskal pate Massonde txahal txikitua Lursagarra labean Kuiatxoak erregosiak Sasoiko fruitua
IRAILAREN 13A ASTELEHENA Luzokerak saltsa xurian Massonde Solomoa Ilarrak *** Cazaubon jogurta	IRAILAREN 14A ASTEARTEA Tomatea ta olibak Oilasko erregosia koko erara Semola *** Azkorria ardi gasna	IRAILAREN 16A OSTEAGUNA Arraultza egosia Nems barazkiak Barazki purea *** Cazaubon sagar konpota	IRAILAREN 17A OSTIRALA Pastana birrinduak ozpin-oliotan Larrous baserriko behi bolonesa BIO Euskal pastak *** Idartia jogurta
IRAILAREN 20A ASTELEHENA Charenteko meloia Barazki opila Lur sagarrak erregosiak *** Xokoletazko "tximista"	IRAILAREN 21A ASTEARTEA Coleslaw Maison Montauzer Tolosako lukainak Euskal baserri babarrun xuriak *** Cazaubon jogurta	IRAILAREN 23A OSTEAGUNA Marroko entsalada Couscous Semola Couscous barazkiak Gasna txuria "Gaec BIOK"	IRAILAREN 24A OSTIRALA Zozizona lehorra Bakailua arrautzestatua Indika irrisa Ilar leka perrexilkatuak sasoiko fruitua
IRAILAREN 27A ASTELEHENA Beterrabak Aldabia oilasko izterra Dilistak erregosiak *** Gasna txuria	IRAILAREN 28A ASTEARTEA Xingar krocketak Axuria behi haragi txikitua Entsalada berdea *** Sasoiko fruitua	IRAILAREN 30A OSTEAGUNA Tomateak entsaladan Lursagar tortilla Barazki menestra *** Idartia jogurta	URRIAREN 01A OSTIRALA Pasteka Atuna katalan erara Euskal pastak *** Ogi Ona euskal pastiza
URRIAREN 04A ASTELEHENA Pastana birrinduak ozpin-oliotan Maison Montauzer xistorra Semola Tomate saltsatxo Bainilla txokolatezko izozkia	URRIAREN 05A ASTEARTEA arraultza egosia Barazki bolonesa Irrisa - sasoiko fruitua	URRIAREN 07A OSTEAGUNA ESKOLIER TTIPIEN MENUA	URRIAREN 08A OSTIRALA Luzokerak saltsa xurian Etxeko bakailoa Gastemendiako lursagarra labean Tokiko ekoizleen barazkiak Ximun eta Xabi jogurta azukreduna
URRIAREN 11A ASTELEHENA Barazki tutuak Txerri "élevage Iraztia" goxoki erara Kanton irrisa *** Fruitu entsalada	URRIAREN 12A ASTEARTEA Meloia Arraina saltsa txurian Torti pastak *** Bidartia behi gasna	URRIAREN 14A OSTEAGUNA Tomateak entsaladan Barazki Burger Koktel saltsa Nafarroako txipsak Cazaubon jogurta	URRIAREN 15A OSTIRALA Pamplona txorizoa eta ozpinetakoak Igandeko oilasko errea Azalore gainerrea *** sasoiko fruitua
URRIAREN 18A ASTELEHENA Apioa remoulade saltsan Maison Montauzer Tolosako lukainak Euskal pastak Tokiko ekoizleen barazkiak Donut azukreduna	URRIAREN 19A ASTEARTEA Barazki krema dilista berdeak Pilaf irrisa Pikilo piper saltsatxo Cazaubon sagar konpota	URRIAREN 21A OSTEAGUNA Beterrabak ozpin-oliotan Axuria Herriko steak xehatua Ilarrak *** Bastidarra ibaski xokoleta	URRIAREN 22A OSTIRALA Xingar krocketak Lursagar ta izokin erreak Gasna birrindua Entsalada berdea sasoiko fruitua

Baratzekariak ekoizleen eskaintzaren arabera.
Sukaldeko taldekoek janaria gozatzea eta egun on bat desiratzen dizute.
Menuak alda daitezke hornitze eta ekoizleen arabera.

Menus pour le période du 02 septembre au 22 octobre 2021

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 02 SEPTMBRE	VENDREDI 03 SEPTEMBRE
		Tomates en vinaigrette « Nousté Ekilili » Chorizo à cuire « Maison Montauzer » Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Melon jaune Poisson frit Riz Indica Ratatouille Fraîche Fruit de saison
LUNDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 07 SEPTEMBRE	JEUDI 09 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
Pastèque Cuisse de poulet « Aldabia » au thym Pâtes coquillettes « Euskal pastak » *** Yaourt nature sucré "Ximun eta Xabi"	Rollitos de légumes Tortilla de pomme de terre et oignons Haricots verts *** Fruit de saison	Betteraves aux noix Poisson sauce à l'ail Riz de "Léon" *** Cône de glace vanille	Saucisson sec et cornichon Chiquito de veau « Pascal Massonde » Pomme de terre « Ferme Dache dise » Courgettes fraîches sautées Fruit de saison
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
Concombre à la bulgare Lomo "Pascal Massonde" Petits pois au jus *** Yaourt coco "Cazaubon"	Tomates et olives vertes Sauté de poulet à la coco Semoule au beurre *** Fromage de brebis "Azkorria"	Oeuf dur Plein air Nems de légumes Purée de légumes *** Compote de pomme "Cazaubon"	Carottes râpées Bolognaise de bœuf « Ferme Larrous » Penne « Euskal Pastak » *** Yaourt citron "Idartia"
LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE
Melon charentais Galette de chou-fleur Pomme de terre en gratin *** Eclair au chocolat	Coleslaw "fait maison" Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Yaourt framboise « Cazaubon »	Salade Marocaine Couscous (poulet /agneau) Semoule Légumes du couscous Fromage blanc « BIOC » au miel	Pâté basque "Pascal Massonde" Morue à l'œuf « faite par nous » Riz Indica Haricots beurre Fruit de saison
LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
Betteraves en vinaigrette Cuisse de poulet « Aldabia » Lentilles et son fond de braisage *** Fromage de vache « Oheta »	Croquettes au jambon Parmentier de bœuf herriko "Axuria" Salade verte *** Fruit de saison	Tomate en salade Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Yaourt nature sucré « Idartia »	Pastèque Thon à la catalane Pâtes coquillettes « Euskal Pastak » *** Gâteau basque à l'amande « Ogi ona »
LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MARDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
Carottes râpées au citron Xistora "Maison Montauzer" Semoule Coulis de tomate Glace vanille / chocolat	Oeuf dur Bolognaise végétale Riz de "Léon" *** Fruit de saison	MENU DES PETITS ECOLIERS	
LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
Rouleau de printemps Porc "Elevage Iraztia" au caramel Riz cantonnais *** Salade de fruits	Melon Poisson sauce blanche Pâtes papillon tricolores *** Fromage de vache « Bidartia »	Tomates cerises Burger à la galette Sauce cocktail Chips de Navarre Yaourt aromatisé « Cazaubon »	Chorizo pamplona et cornichon Poulet rôti « Aldabia » Chou-fleur en gratin *** Fruit de saison
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes coquillettes « Euskal pastak » Légumes de producteurs locaux Donut's au sucre	Velouté de légumes de saison Lentilles vertes Riz façon pilaf Coulis de piquillos Compote de pomme « Cazaubon »	Betteraves en vinaigrette Steaks hachés de veau Herriko « Axuria » Petits pois à la Française *** Crème chocolat « Bastidarra »	Croquettes de jambon Gratin de pomme de terre au saumon Fromage râpé Salade verte Fruit de saison

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.