



2023ko Otsailak 20tik Apirilak 07a arteko menuak

OTSAILAK 20 ASTELEHENA	OTSAILAK 21 ASTEARTEA	OTSAILAK 23 OSTEAGUNA	OTSAILAK 24 OSTIRALA
Beterrabak Bio Oilasko nuggetak BIO Euskal pastak Saltsa cocktail Jogurta azukreduna	Bio zanaoria krema Maison Montauzer » lukiainak, Rougail saltsa Irrisa *** Txokolatzeko pasteltxoa	Kinoa taboulea Tortilla Illa lekak *** Kanarietako IGP bananak	Xingar kroketa Arrain frijitua Semola Piperada BIO laranja
OTSAILAK 27 ASTELEHENA	OTSAILAK 28 ASTEARTEA	MARTXOAK 02 OSTEAGUNA	MARTXOAK 03 OSTIRALA
BIO azalorea krema Solomo BIO dilista berdeak *** "Bastidarra" bainillako jogurta	Arraultza egosia Barazki eta BIO txitxirola bolonesa BIO Euskal pastak *** Fruitu konpota	Izar salda Xingar-azpia Lur sagarrak erregosiak *** Sasoiko fruitua	BIO pastana birrinduak Arraina saltsa txurian Irrisa *** Arraulzesnea
MARTXOAK 06 ASTELEHENA	MARTXOAK 07 ASTEARTEA	MARTXOAK 09 OSTEAGUNA	MARTXOAK 10 OSTIRALA
BIO barazki zopa Aldabia Cordon bleu etxekoa Ilarrak *** Bio sagara	Zozizona lehorra Axuria behi haragi txikitua Entsalada berdea *** Azkorria ardi gasna	- Barazki Burger Nafarroako txipsak Klementina «Cazaubon» bio jogurta	Hizki zopa Atuna katalan erara Gurinez prestatuko pastak *** Bio sagar konpota
MARTXOAK 13 ASTELEHENA	MARTXOAK 14 ASTEARTEA	MARTXOAK 16 OSTEAGUNA	MARTXOAK 17 OSTIRALA
Arto eta oliba entsalada Maison Montauzer xistorra Euskal baserri babarrun xuriak *** « Ximun eta xabi » gasna xuria	Barazki krema Barazki tutuak BIO zerealak *** Bergerie Ondarseko » Bio ardi jogurta	Apioa remoulade saltsan Indioilar erregosia BIO irrisa Brokulia labean « Cazaubon » txokolatzeko krema	Pascal Massonde euskal pate Arrain brandada Entsalada berdea *** Bio sasoiko fruitua
MARTXOAK 20 ASTELEHENA	MARTXOAK 21 ASTEARTEA	MARTXOAK 23 OSTEAGUNA	MARTXOAK 24 OSTIRALA
Hizki zopa Gari zatitxoak Barazki purea *** "Oheta" bio behi gasna	Empanadas Pulinda erreka perretxiko saltsa Indika irrisa *** Sasoiko fruitua	- Karbonara krema BIO pastak Konpota « La Fabrick à gâteaux » gailera hareatsua	Bio porruak krema Arrain ogiztatua BIO bulgurra Pisto freskoa Bainillazko jogurta
MARTXOAK 27 ASTELEHENA	MARTXOAK 28 ASTEARTEA	MARTXOAK 30 OSTEAGUNA	MARTXOAK 31 OSTIRALA
Luzokerak saltsa xurian Barazki opila Semola Ketchup Edateko marrubi jogurta « Niko eta Maider»	Kuia krema Haragi lasagna Entsalada berdea *** Bio fruitua	Ahuntz BIO gasna toast Barazki irrisa BIO dilista berdeak Tomate saltsatxo Kanarietako IGP bananak	Beterrabak BIO Lursagar ta izokin gainerrea Illa lekak *** « Ogi ona » Euskal pastak
APIRILAK 03 ASTELEHENA	APIRILAK 04 ASTEARTEA	APIRILAK 06 OSTEAGUNA	APIRILAK 07 OSTIRALA
BIO pastana birrinduak Oilasko izter errea BIO Euskal pastak *** "Cazaubon" bainillazko jogurta	Izar salda Lursagar tortilla Barazki menestra *** Sasoiko fruitua	Arroltzeak maionesarekin Arkume bolatxoak Arabako lursagarrak labean *** Izozkia	BIO barazki zopa Arraina saltsa txurian Irrisa xuria *** Konpota

OGIA: Larresoreko Axola Gabe okindegiak egiten du gure ogia, astearte ta ostegunetan BIO ogia, eta astelehen ta ostegunetan Label Rouge irinarekin egindakoa

Menus pour le période du 20 février au 07 avril 2023

LUNDI 20 FEVRIER	MARDI 21 FEVRIER	JEUDI 23 FEVRIER	VENDREDI 24 FEVRIER
Betteraves Bio vinaigrettes Nuggets de poulet Pâtes semi complètes BIO Sauce cocktail Yaourt nature sucré	Velouté carottes BIO et lait de coco Saucisse sauce rougail « Maison Montauzer » Riz créole *** Beignet au chocolat	Taboulé de quinoa Tortilla Espagnole Haricots plats persillés *** Platanos Canarias IGP	Croquettes de jambon Poisson frit Semoule Piperade Orange BIO
LUNDI 27 FEVRIER	MARDI 28 FEVRIER	JEUDI 02 MARS	VENDREDI 03 MARS
Crème de chou-fleur Lomo au jus Lentilles *** Yaourt vanille "Bastidarra"	Oeuf dur Plein Air Bolognaise de légumes et pois chiche BIO Pâtes coquillettes *** Compote de fruits rouges HVE	Bouillon étoilé Jambon blanc Pomme de terre au fromage à raclette *** Fruit de saison	Carottes râpées BIO Poisson en sauce Riz de Léon *** Crème natilla
LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Soupe de légumes variés BIO Cordon bleu «Aldabia» Petits pois à la Française *** Pomme BIO	Saucisson sec Parmentier de Bœuf « Herriko » Salade verte *** Fromage de brebis AOP « Azkorria »	*** Burger à la galette Chips artisanales de Navarre Clémentine Yaourt BIO Cazaubon	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage Thon à la catalane Pâtes *** Compote de pomme BIO
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Salade, olive et maïs Xistora « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Basseri » *** Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »	Velouté de courgettes au curry Nems de légumes Céréales Asiatiques BIO *** Yaourt de Brebis BIO « Bergerie Ondars »	Céleri rémoulade Blanc de poulet en blanquette Riz BIO Brocolis sautés Crème chocolat « Cazaubon »	Pâté basque « Pascal Massonde » Brandade de poisson Salade mélangée *** Fruit de saison BIO
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
Bouillon alphabet Bouchées de blé panées Purée de légumes *** Fromage de vache BIO "Oheta"	Empanadillas au thon Rôti de dinde sauce forestière Riz indica *** Fruit de saison	*** Crème carbonara Conchigli BIO Compote de pomme HVE Sablé « La fabrick à gâteaux »	Velouté de poireaux BIO Poisson en chapelure Boulgour BIO Ratatouille Confite Yaourt Fermier vanille
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Concombre à la bulgare Galette de chou fleur Semoule au beurre Ketchup Yaourt à boire fraise « Niko eta Maider »	Crème de légumes d'hiver Lasagnes gratinées Mesclun *** Fruit de saison BIO	Toast de chèvre Riz aux légumes Lentilles BIO Sauce tomate Platanos IGP Canarias	Betteraves BIO aux noix Gratin de pomme de terre au saumon Haricots verts persillés *** Gâteau basque « Ogi ona »
LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENDREDI 07 AVRIL
Carottes râpées BIO au citron Cuisses de poulet rôties Penne semi complète BIO *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Fruit de saison	Oeuf dur Mayonnaise Boulettes d'agneau Pomme de terre fraîche au four *** Glace	Soupe de légumes Poisson en sauce Riz de Léon *** Compote HVE

LE PAIN : le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issus de farine label rouge.