

Menua 2025eko martxoaren 10etik apirilaren 18ra arte

Bertakoa.

FRANTSES SUKALDEAREN JAKI TIPIKOAK

BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 10a astelehena Beterrabak ozpin-oliotan BIO Espinaka gari-opilak Patata-purea *** Sagar eta mertxika konpota HVE	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 11 asteartea Dubarry krema BIO Oilasko bularkia “Aldabia” erromaniarekin BIO kinoa eta kasha *** Gouda BIO	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 13a osteguna Pastanagre birrinduak BIO zitroinarekin Chipolatak “Ferre les Acacias” HVE Ilar zuriak “Euskal Baserri” *** Murgitu jogurta BIO	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 14a ostirala Alfabeto salda MSC legatz xerra tomate saltsan Irrisa IGP Camargue *** Sasoiko fruta BIO
BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 17a astelehena Luzokerra gasna freskoa eta tipulinarekin Pulinda xerra « Aldabia » curryarekin Farfalle BIO *** Sagarra BIO	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 18a asteartea Uraza, oliba eta artoa Tomate betea Semola BIO *** Greziar jogurta BIO “Pechalou”	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 20a osteguna Crécy-ko krema BIO Patata-tortilla Proventzako ratatouille-a BIO *** Paris Brest	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 21a ostirala Baserriko patea HVE “Ferre les Acacias” Legatza erara MSC Garia BIO Brokoliak BIO Laranja puska BIO
BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 24a astelehena Aza eta beterraba bikotea BIO Solomoa saltsan Gaztelako dilistak *** Croc lait BIO	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 25a asteartea Landako arrautza gogorra alioliarekin Azalore opila Pipette pasta BIO “Euskal Pastak” *** Sasoiko fruta	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 27a osteguna Garbure BIO Aratzeki axoa “Axuria” LEONen irrisa *** Ahuntz-esnedun jogurta “Ferre pot’ya”	BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 28a ostirala Nizako entsalada Bakailao brandada *** Sagar-konpota BIO ‘Local pot’ Bixkotxa BIO
BIO BIO BIO BIO BIO Martxoaren 31a astelehena Parmentier salda BIO Gari nuggetak Dauphinois gratinatua Ketchup Kokozko jogurta BIO “Cazaubon”	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 01a asteartea Coleslaw Pulinda salteatua onddoekin Bulgur BIO Tajin barazkiak Sasoiko fruta	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 03a osteguna ESKUEKIN JATEKO MENUA	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 04a ostirala Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Atun marmitakoa Penne pastak BIO ‘Euskal Pastak’ *** Bananak IGP Bananak
BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 07a astelehena Barazki mazedonia maionesarekin Oilaskoa euskal eran Irrisa BIO *** Sasoiko fruta	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 08a asteartea Patata entsalada eta cervellata Lukainka “Montauzer” “Choucrouste” aza *** Sagar tarta	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 10a osteguna Uraza Barazki opila Burger Chips *** Konpota laranja-lorearekin HVE	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 11 ostirala Tourin zuritua Arraina “arrantza jasangarria” saltsa berdean Patata freskoa *** Jogurta HVE “Ximun eta Xabi”
BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 14a astelehena Pastanagreak BIO basilikoarekin Txerriki lepoa IGP Bordaleko saltsan Pastak BIO *** Uneko gasna	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 15a asteartea Tomate salda vermicelliekin Thai bola Dilistak BIO *** Sasoiko fruta BIO	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 17a osteguna Beterrabak BIO intxaurrekin Haragi xehatua lursagar purean *** Basoko fruitu-konpota “Cazaubon” HVE Madalena	BIO BIO BIO BIO BIO Apirilaren 18a ostirala Luzokerra tzatzikian Arrain ogizatua MSC Semola BIO Kuiatxoak tomatearekin Banilla jogurta HVE Bastidarra

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak onena opa dizue!

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

Lundi 10 mars  Betteraves vinaigrette BIO Pané de blé épinards Purée de pomme de terre ***  Compote pomme poire HVE	Mardi 11 mars  Velouté Dubarry BIO  Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' au romarin  Quinoa BIO et kasha ***  Gouda BIO	Jeudi 13 mars  Carottes râpées BIO citronées Chipolatas « Ferme des accacia » HVE Haricots blancs 'Euskal Baserri' ***  Yaourt Bio à la framboise	Vendredi 14 mars  Bouillon alphabet Filet de colin MSC sauce tomateé Riz IGP Camargue ***  Fruit de saison BIO
Lundi 17 mars   Concombre au fromage frais et ciboulette Escalope de dinde « Aldabia » au curry Farfalle BIO ***  Pomme BIO	Mardi 18 mars Salade, olive et maïs Tomate farcie Semoule BIO ***  Yaourt BIO à la grecque 'Pechalou'	Jeudi 20 mars  Velouté de Crécy BIO Tortilla de pomme de terre Ratatouille Provencale BIO *** Paris Brest	Vendredi 21 mars  Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Filet de merlu MSC Blé BIO Brocolis BIO Quartier d'orange BIO
Lundi 24 mars  Duo de chou et betteraves BIO Lomo en sauce Lentille de Castille ***  Croc lait BIO	Mardi 25 mars  Œuf dur plein air et son aïoli Galette de chou-fleur Coquillette BIO 'Euskal Pastak' ***  Fruit de saison	Jeudi 27 mars  Garbure BIO Axoa de veau « Axuria » Riz de LEON ***  Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya » 	Vendredi 28 mars Salade niçoise Brandade de morue ***  Compote de pomme BIO 'Local Pot'  Biscuit BIO
Lundi 31 mars  Potage parmentier BIO Nugget's de blé Gratin dauphinois Ketchup  Yaourt BIO coco 'Cazaubon'	Mardi 01 avril  Coleslaw Sauté de dinde aux champignons Boulgour BIO Légumes de tajine Fruit de saison	Jeudi 03 avril  MENU MANGER MAIN	Vendredi 04 avril  Œuf sauce cocktail Marmitako de thon Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' ***  Platanos IGP Platanos
Lundi 07 avril Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Riz BIO *** Fruit de saison	Mardi 08 avril  Salade de pomme de terre et cervelas Saucisse « Montauzer » Chou « Choucroute » *** Tarte aux pommes	Jeudi 10 avril  Salade verte Burger à la galette de légumes Chips ***  Compote fleur d'orange HVE	Vendredi 11 avril  Tourain blanchi Poisson Pêche durable sauce verte Pomme de terre fraîche ***  Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »
Lundi 14 avril  Carottes BIO au basilic Echine de porc IGP sauce Bordelaise Pâtes BIO *** Fromage du moment	Mardi 15 avril  Soupe de tomate vermicelle Boulette thaï Lentilles BIO ***  Fruit de saison BIO	Jeudi 17 avril  Betteraves BIO aux noix Hachi parmentier ***  Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine	Vendredi 18 avril  Concombre tzatziki Poisson pané MSC Semoule BIO Courgettes à la tomate Yaourt vanille Bastidarra « HVE »

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !