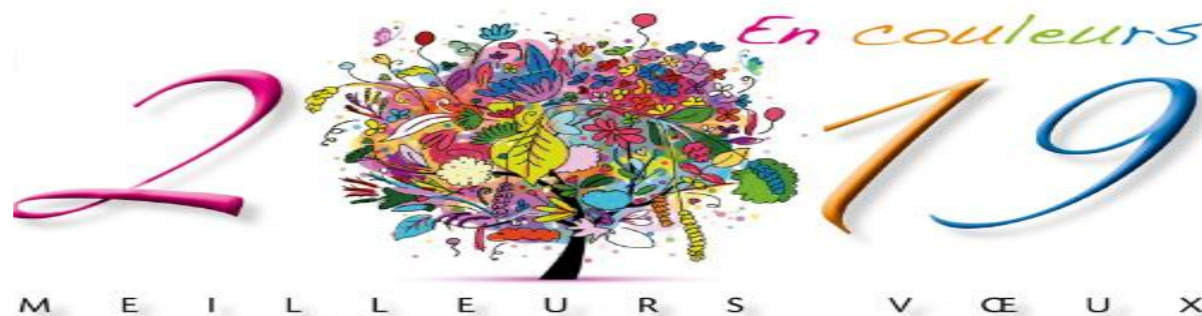


CUISINE LYCEE BERNAT
ETXEPARE
2 Avenue Mayi Ariztia
64 100 BAYONNE
05.35.00.16.18
FR 64.102.001 CE



On Egin !
Bon appétit !



SUIVEZ BERTAKOA RESTAURATION SUR NOTRE PAGE

facebook

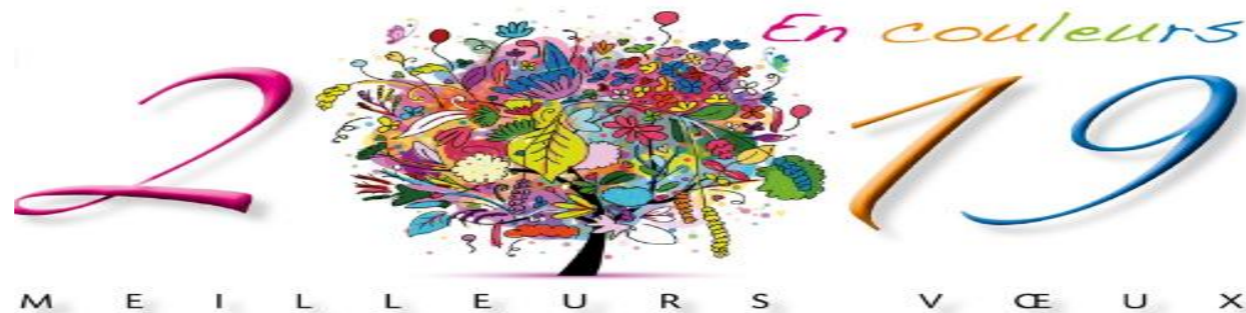
	Lundi Astehelena Diluns	Mardi Asteartea Dimars	Mercredi Asteazkena Dimercres	Jeudi Osteguna Dijous	Vendredi Ostirala Dives
2019ko urtarrilaren 07a, astelehena 2019ko urtarrilaren 13a, igandea	Bermizela salda Oilasko azpizun ogiztatua Ilar biribilak euskal moldean Erregosi oinarria Banillazko Ibaski	Tomateak ozpin-oliotan Chipolata labean Pastanagre Mousselinea Ingeles krema Errege koroa	Beterrabak sagarrekin Bakailao frijitua Hiru koloreko Tortiak Tomate estalia Sagar konpota	César entsalada Cheese burger Chips lursgarrak Cocktail saltsa Donut's	Oilasko gaintxigorak Legatza pizzaiolo saltsan Irrisa Camargueko moldean Ratatouille Sasoiko fruitua
2019ko urtarrilaren 14a, astelehena 2019ko urtarrilaren 20a, igandea	Pomeloak Idikia boloniar moldean Penne gurinarekin Gasna arraspatua Banilla marrubizko izozkia	Arrain kauserak Xerriki errakia jusean Ilar xuriak lurrunean egosiak Pastanagreak eta tipulak Sasoiko fruitua	Euskal pateak Oilaskoa labean erromaniarekin Lursagarrak zartaginean erreak Ketchup Sasoiko fruitua	Arroltze egosiak maionesarekin Irrisa barazki ttipiekin Merkatuko barazkiak **** Zitroizko bio jogurta	Baratzezainaren salda Legatz kurruskaria Pasta okerrak gurinarekin "Koldo"-ren pikillo minestronea Arbendoilezko errege bixkotxa
2019ko urtarrilaren 21a, astelehena 2019ko urtarrilaren 27a, igandea	Pastanagre arraspatuak tipulinekin Xerri bizkarrezkur gaineko saiheskia xarbotarekin Semola gurinarekin Arebeletzeko jogurta	Kuia krema Aratxeki artekia ondoekin Lursagarrak tipularekin Ziazerbak lurrunean egosiak Kremazko euskal pastiza	Bakailao kroketa Artekia labean Pasta okerrak olibekin Siziliar estalia Palermako krematsua	Ahuntz gasna Toast Idiki errakia Arto Gorri tomate krematsua *** Sagar fruitu purea	Landestar terrina Bakailao purea Gure herriko gasna erregaina Kimu entsalada Luzokerra
2019ko urtarrilaren 28a, astelehena 2019ko otsailaren 03a, igandea	"Coleslausolan" entsalada Pulinda labean Hiru koloreko Margarita Pikillo estalia Xokoletzako Ibaski	EGUN BAT CHEF BAT Henri Asmetoy Art'Zzain Irissarri	Zozizon idorra "Herriko" idiki lasagnea Agour gasna Urza ozpin-oliotan Sasoiko fruitua	Mimosa arroltzeak Txistorrak labean Azalore gainerrea *** Sasoiko fruitua	Gereziak ozpin-oliotan Arrain ogiztatua Irrisa "Nisou" moldean Baratxuria, tipulak, amodioa eta samurtasuna, Pasiozko smoothie
2019ko otsailaren 04a, astelehena 2019ko otsailaren 10a, igandea	Barazki salda xehatua Lomoa labean eta xarbota Mousseline eta brokoli gainerreak Sagar konpota	Beterrabak intxaurrekin Espainiar tortilla Lursagarrak eta urineko tipulak Mesclun, intxaur eta pastanagreak Leuna zerealekin	Erradiak gurinarekin Oilasko Wing's Lursagar frijituak Ketchup Banilla xokoletzako izozkia	Luzokerra saltsa xurian Toulouseko lukainka Dilistak Erregosi oinarria MATAHAMI	Baratzezainaren salda Legatza saltsa xurian Pinpirin pastak Barazkiak saltsa xurian Errege bixkotxa
2019ko otsailaren 11, astelehena 2019ko otsailaren 17a, igandea	Pastanagreak eta artoa bulgariar moldean Idiki lasagnea "Herriko" boloniarra Aldudeko arraspatua Udare jogurta	Tourrin salda ur irakinean atxikia Oilaskoa Perigordeko saltsan Lursagarra Sarlatego moldean Banillazko krematsua Intxaur pastiza	Semola taboulé moldean Arroltze moleta txorizoarekin Barazkiak zartaginean *** Sasoiko fruitua	EHEK-ko gasnazko "Etxeko" XL hostorea Torti entsalada Artoa, luzokertxo cocktail saltsan Xokoletzako ximixta	Zozizona baratxuriarekin Atuna lursagar purean Portugaleko moldean Lursagar purezko krematsua Entsalada berdea Izozki makilatxoa

Sukaldeko taldekoek janariaz gozatzea eta egun on bat desiratzen dizuete.

Bera da chefa!!!!
Jérôme Merle
Sukaldeko lehen laguntzailea
Dordoina

8000
matahami

CUISINE LYCEE BERNAT
ETXEPARE
2 Avenue Mayi Ariztia
64 100 BAYONNE
05.35.00.16.18
FR 64.102.001 CE



On Egin !
Bon appétit !



SUIVEZ BERTAKOA RESTAURATION SUR NOTRE PAGE



	Lundi Astehelena Diluns	Mardi Asteartea Dimars	Mercredi Asteazkena Dimercres	Jeudi Osteguna Dijous	Vendredi Ostirala Dives
lundi 7 janvier 2019 dimanche 13 janvier 2019	Bouillon vermicelle Aiguillette de poulet pané Petits pois à la basquaise Fond de braisage Ibaski vanille	Tomates vinaigrette Chipolata au four Mousseline de carottes Crème anglaise Couronne des rois	Betteraves aux pommes Bacalao frit Tortis tricolores Coulis de tomate Compote de pomme	Salade César Cheese burger Pommes de terre chips Cocktail sauce Donut's	Rillettes de poulet Merlu sauce pizzaiolo Riz à la Camarguaise Ratatouille Fruit de saison
lundi 14 janvier 2019 dimanche 20 janvier 2019	Pomelos Boeuf façon bolognaise Penne au beurre Fromage râpé Glace vanille fraise	Beignets de poisson Rôti de porc au jus Haricots blancs à l'étuvé Carottes et oignons Fruit de saison	Pâté basque Poulet au four au romarin Pommes de terre sautées Ketchup Fruit de saison	Oeufs durs mayonnaise Riz aux petits légumes Légumes du marché **** Yaourt bio au citron	Potage du maraicher Croustillant de colin Pâtes coude au beurre Minestrone au piquillos de "Koldo" Galette des rois à l'amande
lundi 21 janvier 2019 dimanche 27 janvier 2019	Carottes rapées à la ciboulette Echine de porc au thym Semoule au beurre Légumes façon tajine Yaourt à l'abricot	Crème de potimarron Poitrine de veau aux champignons Pommes boulangères Epinards à l'étuvé Basque à la crème	Croquette de morue Ventrèche au four Pâtes coudes aux olives Coulis Sicilien Crèmeux palermeois	Toast au fromage de chèvre Rôti de bœuf Crèmeux tomate Arto Gori *** Purée de pomme fruits	Terrine landaise Brandade de morue Gratinée au fromage de chez nous Salade de pousses Fruit de saison
lundi 28 janvier 2019 dimanche 3 février 2019	Salade "coleslausolan" Dinde au four Margarita tricolores Coulis de piquillos Ibaski chocolat	UN JOUR UN CHEF Henri Asmetoy Art'Zain Irissarry	Saucisson sec Lasagne de bœuf "Herriko" Fromage Agour Laitue vinaigrette Fruit de saison	Oeufs mimosas Xistoras au four Gratin de chou fleur *** Fruit de saison	Cerises vinaigrette Poisson pané Riz à la "Nisou" Ail, oignons amour et tendresse, Smoothie passion
lundi 4 février 2019 dimanche 10 février 2019	Soupe de légumes passés Lomo au four et thym Mousseline et brocolis gratinés Compote de pommes	Betteraves aux noix Tortilla espagnola Pommes de terre et oignons confits Mesclun, noix et carottes Moelleux aux céréales	Radis beurre Wing's de poulet Pomme de terre frites Ketchup Glace vanille chocolat Semoule façon taboulé	Concombre sauce blanche Saucisse de Toulouse Lentilles Fond de braisage CRÊPES	Potage du maraicher Blanquette de merlu Pâtes papillons Légumes de la blanquette Galette des rois
lundi 11 février 2019 dimanche 17 février 2019	Carottes et maïs à la bulgare Lasagne de bœuf Bolognaise "Herriko" Râpé des Aldudes Yaourt à la poire	Tourrin blanchi Poulet sauce Périgourdine Pomme de terre sarladaise Crèmeux vanille Gâteau aux noix	Omelette au chorizo Poelée maraichère *** Fruit de saison	Friand XL "Etxeko" au fromage de la CLPB Salade de tortis Mais , cornichon sauce cocktail Eclair au chocolat	Saucisson à l'ail Parmentier au thon façon portugaise Crèmeux du parmentier Salade verte Batonnet de glace

L'équipe de restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée.
Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements et des producteurs