










MENU de JUIN / EKAINEKO MENUAK

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	6	13	20
Entrée <i>Sartzea</i>	Tomates vinaigrette Tomate 	Melon Charentais Meloia 	Betteraves / maïs Sarbagorriak / artoa 
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Txixtora Txixtora 	Quiche Lorraine Kixa 	Spaghettis bolognaise de bœuf Herriko Pastak Idiki Bolñez saltsarekin 
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule aux épices Semula espeziakekin	Petits pois et carottes Etxilarra eta pastanagre	(fromage râpée) Gasna xehatua
Dessert <i>Deserta</i>	Fraises au sucre Chantilly Marubiak Xantilly kremarekin 	Roulé chocolat / yaourt Xokolate bixkotxa / iaurta 	Beignet abricot Abrikota kruxpeta 

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	27	2
Entrée <i>Sartzea</i>	Tomates vinaigrette Tomate 	Carottes râpées Pastanagre xehatuak 
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Bœuf briasé oignons carottes Idiki erregosia tipula eta pastanagre 	Emincé de volaille Hegazti xehakina 
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Julienne de légumes gratinée Barazkiak gainerretua 	Pommes vapeurs Lur sagar lurrin egos 
Dessert <i>Deserta</i>	Muffin's vanille Banilla bixkotxa	Gateau basque Euskal bixkotxa

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment selon les arrivages / Menu hauetz aken momentuan aldatzen ahal dira jakien arabera

Produits surlignés = produits locaux, Bio, qui sont cultivés, élevés, transformés, récoltés en France



Produits laitier Yaourt/crème fabriqué a Bardos



recette du chef



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet



Coopérative située a Mauléon



Magasin situé a Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Produit de l'agriculture Biologique



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko,ou locale



Pêche qui respecte les quotas et la Bio-diversité



Les Valeurs Bleu Blanc Cœur

- Les aliments (lait, viande, œuf, pain...) viennent de fermes engagées avec Bleu-Blanc-Cœur.
- Les animaux y sont en bonne santé car ils ont une alimentation diversifiée avec des plantes et graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (teneur en Oméga 3 par ex).
- La qualité des produits est suivie et mesurée du champ à l'assiette.
- Les produits ont les qualités requises pour bien nourrir l'Homme.
- En diversifiant leurs cultures (avec du lin, de la luzerne, du lupin...) les agriculteurs Bleu-Blanc-Cœur adoptent des modes de production favorables à la biodiversité et à l'environnement

Retrouvez à chaque saison notre lettre d'information destinée aux parents sur www.scolarest.fr

