

MENU de DECEMBRE / ABENDUKO MENUAK

Du 4 au 8 décembre / **abenduar e n 4etik 8arte**

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté poireaux <i>Porru krema</i>	Betterave ciboulette <i>Sarbagorria tipulinarekin</i>	Concombre <i>Kuia luze</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Saucisson sec / beurre <i>Saltxitxoia / gurina</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Jambon blanc <i>Xingar egosi</i>	PETIT SALE XERRIKI GAZI	Omelette Espagnole (Pd terre / poivrons) <i>Españako omeleta (lur sagar / biper lodi)</i>	CASSOULET <i>Ilar eta haragizko eltzekari</i>	Nugget's de poissons <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de pâtes <i>Pastak gainerretuak</i>	Lentilles / carottes <i>Dilistak / pastanagre</i>	Riz Créole <i>Irrisa Kreole moduan</i>	Saucisses confites / saucisson ail / confit porc <i>Lukainka urinetakoa / baratzuri saltxitxoia / xerriki urinetakoa</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak saltsan</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt <i>laurta</i>	Emmental / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Chouquettes <i>Kruxpetañoak</i>	Roulé chocolat <i>Xokolate bixkotxa</i>	COOKIES BIXKOTXAK

Du 11 au 15 décembre / **abenduar e n 11etik 15arte**

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Potage de légumes <i>Eltzekaria</i>	Concombre <i>Kuia luze</i>	Tomate <i>Tomate</i>	Friand à la viande <i>Hostore haragiz betea</i>	Salami / cornichons <i>Salami / luzkertxo</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Dos de poulet sauce grand-mère <i>Oilaskoa amaxi saltsarekin</i>	HACHIS PARMENTIER HERRIKO PARMENTIER XEHAKINA	Colin meunière <i>Legatz eiherezainaren moduan</i>	Axoa de porc <i>Xerriki axoa</i>	Aiguillette de saumon <i>Izokin xalfa</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Epinards / béchamel <i>Espinaka / Bexamel saltsa</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Riz / tomates <i>Irrisa / tomate</i>	Poêlée de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>	Purée de potiron <i>kuia purea</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Carré frais / compote de fruits <i>Gasna / fruitu konpota</i>	Edam / Rocher coco <i>Gasna / koko bixkotxa</i>	Crème brûlée <i>Krema katalana</i>	Fromage de chèvre / fruit <i>Ahuntz gasna / fruitua</i>	Yaourt Ibaski laurta

Du 18 au 22 décembre / **abenduar e n 18tik 22arte**

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Repas de Noël / <i>Eguberriko bazkaria</i>	
	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Pizza <i>Piza</i>	Jambon Serrano <i>Urdaizpikoa</i>	Salade Batavia à la Mimolette <i>Uhatza gasnarekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Bolognaise de bœuf herriko <i>Idiki boloñesa</i>	POTATOES <i>LUR SAGARRAK</i>	Agneau Basquaise <i>Bildoxki Euskal moduan</i>	Rôti de dinde braisé aux Morilles <i>Indioila erreikia karraspinarekin</i>	Filet de colin meunière <i>Legatz eiherezainaren moduan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pâtes <i>Pastak</i>	Sauce Carbonara <i>Karbonara saltsa</i>	Haricots plats <i>Babarrun loregorri</i>	Pommes rissolées / champignons / lardons <i>Lur sagar zartaginean / onddoak / urdai xerrak</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak saltsan</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Vache qui rit / mousse chocolat <i>Gasna / xokolate muza</i>	Muffin's <i>Bixkotxa</i>	Velouté fruit / biscuit <i>Fruitu krema / bixkotxa</i>	Bûche de Noël chocolat <i>Xokolate Eguberriko bixkotxa</i>	Roulé abricot / fruit <i>Abrikota bixkotxa / fruitua</i>

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment selon les arrivages / Menu hauez 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 à Bardos



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Coopérative située à Mauléon



Atelier située à Souraïde Charcuterie, viande Herriko, ou locale



recette du chef



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge à Anglet



Magasin situé à Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Produit de l'agriculture Biologique



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

