

MENU de NOVEMBRE / AZAROKO MENUAK

Du 13 au 17 novembre / azaroar e n 13tik 17arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Soupe tomate vermicelle <i>Tomate eta bermixela salda</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Salade tomates poivrons <i>Tomate biper lodi entselada</i>	Salade lardons / croûtons <i>Urdai xerrak eta ogi kokxor entselada</i>	Pâté basque <i>Euskal patea</i>
Plats chaud <i>Plater Berdea</i>	Blanquette de volaille forestière <i>Hegazti saltsa zurian</i>	Bolognaise de bœuf herriko <i>Idiki boloñesa</i>	Poulet rôti aux herbes <i>Belarrekilako oilasko labean</i>	Boule de bœuf à la tomate <i>Idiki bolak tomate saltsan</i>	Filet de Merlu à l'Espagnole <i>Legatz xafila España moduan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Poêlée de légumes <i>Barazkiak zartinean</i>	Spaghettis / fromage <i>Pastak / gasna</i>	Potatoes <i>Lur sagarrak</i>	Semoule et légumes coucous <i>Semula eta kuskus barazkiak</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarral lurrunean egosia</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Fromage blanc aux fruits / biscuit <i>Fruitu zenbera / bixkotxa</i>	Yaourt brebis vanille <i>Banilla ardi esne iaurta</i>	Emmental / crème chocolat <i>Gasna / xokolate krema</i>	Edam / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	BROWNIE CHOCOLAT XOKOLETA BIXOTXA
Servi avec du pain BIO (farine Herrikoa)					

Du 20 au 25 novembre / azaroar e n 20etik 25arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Garbure <i>Eltzekaria</i>	Salade composée (jambon, tomate, croûton) <i>Nahas entselada (xingar, tomate, ogi kokxor)</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Feuilleté à la viande <i>Haragi hostore</i>
Plats chaud <i>Plater Berdea</i>	Gratin de pâtes et bœuf au Cheddar <i>Pastak gainerretuak eta idiki gasnarekin</i>	XIXTORA XIXTOR LUKAINKA	Tartiflette <i>"tartiflette"-a</i>	PALETTE DE PORC XERRIKIA	Filet de dorade à l'aioli <i>Arrosel xafila baratxuri mahonesarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Pommes rissolées <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Lentilles / lardons <i>Dilistak / urdai xerrak</i>	Brocolis sautées aux tomates <i>Brokoli tomate zartaginean</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Petit suisse / gaufre chocolat <i>Esnekia / xokoleta olata</i>	St Nectaire / fruit <i>Gasna / fruit</i>	Coulommier / mousse citron <i>Gasna / zitroin muza</i>	Biscuit / compote de fruits <i>Bixkotxa / fruitu konpota</i>	Tomme noire / marbré chocolat <i>Gasna / xokolate bixkotxa</i>

Du 27 novembre au 1er décembre / azaroar e n 27tik abenduaren 1arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Salade endive feta <i>Endibia eta Greziako gasna entselada</i>	Mousse de canard <i>Ahateki pate arina</i>	Friand au fromage <i>Hostore gasnez betea</i>	Pâté basque <i>Euskal patea</i>
Plats chaud <i>Plater Berdea</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti inqurutua</i>	CONFIT DE PORC XERRIKI URINETAKOA	Rôti de dinde au jus <i>Indiaila erredia jusarekin</i>	GOULASH de bœuf HERRIKO <i>Idiki Goulash moduan</i>	Gratin de poisson <i>Arraina gainerretua</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Purée de courgettes <i>Kuaixo purea</i>	Haricots blancs / carottes <i>Ilar xuriak / pastanagre</i>	Gratin de choux fleurs <i>Aza lore gainerretua</i>	Carottes Vichy <i>Pastanagre Vichy moduan</i>	Pennes aux légumes <i>Pastak barazkiekin</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Edam / Liegeois café <i>Gasna / kafe Vienezko kopa</i>	Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoin fruitua</i>	Velouté de fruit / biscuit <i>Fruitu opila / bixkotxa</i>	Camembert / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Tranche ananas frais <i>Fresko anana xafila</i>
Servi avec du pain BIO (farine Herrikoa)					

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



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

