


# MENU de SEPTEMBRE / IRAILE KO MENUAK

Du 11 au 15 septembre / irilare n 11tik 15arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Melon d'Espagne <i>Españako meloia</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Salade tomates poivrons <i>Tomate eta biper-handi entseladan</i>	Salade lardons / croûtons <i>Arteki zatiak eta ogi koxkor entseladan</i>	Pâté basque <i>Euskal pateia</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Sauté de dinde aux champignons <i>Indioila saltsan ondoekin</i>	<b>Bolognaise de bœuf Herriko</b> <i>Idiki boloñesa</i>	<b>Poulet rôti aux herbes</b> <i>Oilaskoa</i>	<b>Couscous boulettes merguez</b> <i>Haragi bolotxo eta merguez lukainka kuskus</i>	Filet de merlu à l'espagnole <i>Legatza Españako moduan</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pêlée de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>	Spaghettis / fromage <i>Pastak / gasna</i>	Purée <i>Purea</i>	Semoule et légumes <i>Semula eta barazkiak</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarrak lurin egoseak</i>
<b>Dessert</b> <i>Desarta</i>	Fromage blanc aux fruits / biscuit <i>Zenbera fruituekin / bixkotxa</i>	Yaourt nature sucré <i>laurta</i>	Emmental / mousse chocolat <i>Gasna / Xokolate muza</i>	Edam / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	<b>BROWNIE CHOCOLAT</b> <b>XOKOLETA BIXOTXA</b>


 Repas servi avec du pain BIO

Du 18 au 22 septembre / irilare n 18tik 22arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Melon vert <i>Meloia ferde</i>	Salade composée <i>Nahasa entselada</i>	Salade bretonne <i>Bretain entselada</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamiak</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Gratin de pâtes et bœuf au cheddar <i>Pastak gainerretuak</i>	<b>XISTORA</b> <i>XISTORA</i>	<b>Lasagne de bœuf</b> <i>Idiki lasañak</i>	<b>Palette de porc</b> <i>Xerri xafla</i>	Filet de dorade à l'aïoli <i>Arrosel xafla baratxuri mahonesarekin</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Semoule <i>Semula</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Lentilles / lardons <i>Dilistak / arteki zatiak</i>	Brocolis sautées aux tomates <i>Brokoli aza eta lur sagarrak</i>
<b>Dessert</b> <i>Desarta</i>	Samos / Gaufre chocolat <i>Gasna / xokoleta olata</i>	St Nectaire / Fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Coulommier / mousse citron <i>Gasna / zitroin muza</i>	Compote de fruits / biscuit <i>Fruitu konpota / bixkotxa</i>	Tomme noire / marbré chocolat <i>Gasna / xokoleta bixkotxa</i>

Du 25 au 29 septembre / irilare n 25etik 29arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Taboulé aux légumes <i>Tabule barazkiekin</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Salade de blé au surimi <i>Gari entselada zurimirekin</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore betaia</i>	Pâté basque <i>Euskal pateia</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti inqurutua</i>	<b>CONFIT DE PORC</b> <b>XERRIKI URINTAKOA</b>	Rôti de dinde au jus <i>Indioil errekia jusarekin</i>	<b>Goulash de bœuf HERRIKO</b> <i>Idiki gulax</i>	Gratin de poisson <i>Arrain gainerretua</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Purée de courgettes <i>Kuiatxo purea</i>	Haricots blancs / carottes <i>llar 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>
<b>Dessert</b> <i>Desarta</i>	Edam / Liegeois café <i>Gasna / Kafe Vienezko kopa</i>	Brebis / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Beignet chocolat <i>Xokoleta kruxpeta</i>	Camembert / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitu</i>	Tranche ananas frais <i>Anana xafla</i>

 Repas servi avec du pain BIO

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



Produits laitier Yaourt/crème fabriqué à Bardos



recette du chef



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge à Anglet



Coopérative située à Mauléon



Magasin situé à Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Produit de l'agriculture Biologique



Atelier située à 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](http://www.scolarest.fr)

