

MENU de MAI / MAIATZAKO MENUAK

	Mercrèdi / Asteazkena	Mercrèdi / Asteazkena	Mercrèdi / Asteazkena
	25	2	9
Entrée <i>Sartzea</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Rosette et cornichons <i>Saltxitxoia eta ozpinak</i>	Chorizo <i>Txorizo</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Grillade de porc mariné <i>Xerrikiakin marinatua</i>	Steak de veau aux champignons <i>Aratxeiki xehatua ondoekin</i>	Colin pané au citron <i>Legatza ogitatua zitroinarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule aux épices <i>Semula espeziakekin</i>	Petits pois et carottes <i>Etxilarra eta pastanagre</i>	Haricots plats et lardons <i>Babarrun loregorri eta urdai xerrak</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Camembert / fruit au sirop <i>Gasna / fruituak ziropan</i>	Roulé chocolat / kiwi <i>Xokolate bixkotxa / kiwi</i>	Beignet abricot <i>Abrikota kruxpeta</i>

	Mercrèdi / Asteazkena	Mercrèdi / Asteazkena
	16	23
Entrée <i>Sartzea</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Bœuf briasé oignons carottes <i>Idiki erregosia tipula eta pastanagre</i>	Emincé de volaille <i>Hegazti xehakia</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Julienne de légumes gratinée <i>Barazkiak gainerretua</i>	Pommes vapeurs <i>Lur sagar lurrin egosia</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Muffin's vanille <i>Banilla bixkotxa</i>	Gateau basque <i>Euskal bixkotxa</i>

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 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



Atelier située à Souraïde Charcuterie, viande Herriko, ou locale



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

