

MENU de MAI / MAIATZAKO MENUAK

Du 23 avril au 27 avril / *apirilaren 23tik 27arte*

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Betterave mimosa <i>Sarbagorriak mimosa moduan</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamiak</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arrotze egosia mahonesan</i>	Salade verte au thon et maïs <i>Uhatza atun eta artoarekin</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti inguratu</i>	Colin meunière <i>Legatz eiherezainaren moduan</i>	Grillade de porc mariné <i>Xerriki marinatua</i>	Saucisses confites <i>Urineko lukainkak</i>	Escalope de volaille aux champignons <i>Hegazti xafra ondoekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots plats et tomates <i>Babarrun loregorri eta tomate</i>	Pommes vapeur persillées <i>Lur sagar lurrunean egosia perexilarekin</i>	Semoule aux épices <i>Semula espeziakerekin</i>	Haricots blancs et carottes <i>Ilar xuriak eta pastanagre</i>	Gratin de choux fleurs béchamel <i>Azalore gainerretua</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Liegeois chocolat / cake aux fruits <i>Xokolate Vinezko kopa / fruitu bixkotxa</i>	Brebis / Banane <i>Ardi gasna / banana</i>	Camembert / fruit au sirop <i>Gasna / fruituak ziropan</i>	ECLAIR AU CHOCOLAT XOKOLATE TXIMISTA BIXKOTXA	Petit suisse / fruit de saison <i>Esnekia / sasoin fruitua</i>

Du 30 avril au 4 mai / *apirilaren 30etik maiatzaren 4arte*

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté en croûte <i>Pate hostorean</i>		Rosette et cornichons <i>Saltxitoxia eta ozpinak</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Pâté Basque <i>Euskal pate</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Blanquette de dinde <i>Indioila sukalkian</i>		Steak de veau aux champignons <i>Aratxeki xehatua ondoekin</i>	Bolognaise de bœuf Herriko <i>Idi boloñesa</i>	Brandade de poisson <i>Arrain purea</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour aux petits légumes <i>Garia barazkiekin</i>		Petits pois et carottes <i>Etxilarra eta pastanagre</i>	Pâtes / fromage <i>Pastak / gasna</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Yaourt vanille <i>Banilla iaurta</i>		Roulé chocolat / kiwi <i>Xokolate bixkotxa / kiwi</i>	Bûchette brebis / pomme <i>Ahuntz gasna / sagar</i>	Cookie <i>Bixkotxa</i>

Du 7 au 11 mai / *maiatzaren 7tik 11arte*

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Taboulé à la menthe <i>Tabule mendarekin</i>		Chorizo <i>Txorizo</i>		Betteraves <i>Sarbagorriak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Thon façon Marmitako <i>Atuna Marmitako moduan</i>		Colin pané au citron <i>Legatz ogitua zitroinarekin</i>		Sauté d'agneau Bildoxki saltsan
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Riz blanc <i>Irrisa xuria</i>		Haricots plats et lardons <i>Babarrun loregorri eta urdai xerrak</i>		Semoule <i>Semula</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Yaourt sucré / sablé au citron <i>Iaurta / zitroin bixkotxa</i>		Beignet abricot <i>Abrikota kruxpeta</i>		Samos / fruit <i>Gasna / fruitua</i>

Du 14 au 18 mai / *maiatzaren 14etik 18arte*

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	MENU VEGETARIEN / BEGETARIANO MENUA	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté Basque <i>Euskal pate</i>	Concombre sauce cocktail <i>Kuia luze koktel saltsarekin</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arrotze egosia mahonesan</i>	repas servi avec pain BIO Melon d'Espagne <i>Espainako meloia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Escalope de dinde pané <i>Indioila ogitua</i>	CONFIT DE PORC XERRIKI URINETAKOA	Bœuf briasé oignons carottes <i>Idiki erregosia tipula eta pastanagre</i>	Boulette soja tomates <i>Soja eta tomate punpula</i>	Paella au poulet <i>Paela oilaskoarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour pilaf <i>Garia pilaf moduan</i>	Brocolis et choux fleurs <i>Brokoli eta aza lore</i>	Julienne de légumes gratinée <i>Barazkiak gainerretua</i>	Pommes boulangères <i>Lur sagarrak</i>	
Dessert <i>Deserts</i>	Edam / liegeois café <i>Gasna / kafe Vinezko kopa</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Muffin's vanille <i>Banilla bixkotxa</i>	Crème vanille <i>Banilla krema</i>	Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoin fruitua</i>

Du 21 au 25 mai / *maiatzaren 21etik 25arte*

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	LA REUNION	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>		Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamiak</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Salade créole (ananas/crevette/carotte) <i>Kreole entselada (anana/ izkirra/pastanagre)</i>	Pastèque <i>Angurri</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>		Pavé de cabillaud sauce ciboulette <i>Bakailao freskoa tipulin saltsarekin</i>	Emincé de volaille <i>Hegazti xehakina</i>	Rougail de saucisse <i>Lukainka Rougail moduan</i>	Lomo grillé <i>Lomo erreikia</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Epinards <i>Espinak</i>	Pommes vapeurs <i>Lur sagar lurrin egosia</i>	Blé à la tomate <i>Garia tomatearekin</i>	Poêlée d'haricots verts <i>Lekak zartaginnean</i>
Dessert <i>Deserts</i>		Vache qui rit / petit suisse aux fruits <i>Gasna / fruitu esnekia</i>	Gateau basque <i>Euskal bixkotxa</i>	Moelleux au citron <i>Zitroin bixkotxa</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin 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 a Bardos



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Coopérative située a Mauléon



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko,ou locale



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.



recette du chef



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet



Magasin situé a Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Produit de l'agriculture Biologique



Pêche qui respecte les quotas et la Bio-diversité

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

