

MENU de JANVIER / URTARILAKO MENUAK

Du 8 au 12 janvier / urtarilar e n 8tik 12arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté tomates vermicelles <i>Tomate eta bermixela salda beluza moduan</i>	Betterave BIO <i>BIO sarbagorriak</i>	Friand au fromage <i>Hostore gasnez betea</i>	Concombre vinaigrette <i>Kuia luze ozpin-olotan</i>	Saucisson à l'ail et cornichon <i>Baratzuri saltxitxoia luzokertxokin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de volaille <i>Hegazti nugget's</i>	Colin meunière <i>Legatz eiherezainaren moduan</i>	Escalope de dinde pané <i>Indioila xafra ogiztatua</i>	Grillade de porc Manex <i>Xerri errekia Manex moduan</i>	Poulet rôti aux herbes <i>Oilasko erre belarrekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pâtes aux légumes gratinés <i>Pastak barazkiekin gainerretuak</i>	Pommes vapeur persillées <i>Lur sagar lurrunean egosia perexilarekin</i>	Haricots verts persillées <i>Lekak perexilarekin</i>	Petits pois / carottes <i>Etzilara / pastanagre</i>	Gratin de choux fleurs béchamel <i>Aza lore gainerretua Bexamel saltsarekin</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt nature sucré / biscuit <i>Azukratu iaurta / bixkotxa</i>	Camembert / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Camembert / fruit <i>Kruxpetañoak</i>	GALETTE DES ROIS <i>ERREGA BIXKOTX</i>	Petit suisse / palet breton <i>Esnekia / Bretoi bixkotxa</i>

Du 15 au 19 janvier / urtarilar e n 15etik 19arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	MENU VEGETARIEN / BEGETARIANO MENUA	
Entrée <i>Sartzea</i>	Crème de carottes <i>Pastanagre krema</i>	Céleri rémoulade <i>Apijo Remoulade moduan</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Pâté Basque <i>Euskal pateak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Sauté de dinde aux champignons <i>Indioila ondoekin</i>	Bolognaise de bœuf herriko <i>Idiki boloñesa</i>	Steak de veau aux champignons <i>Aratxeki steka ondoekin</i>	Escalope végétale (soja / légumes) <i>Begetal xafra (soja / barazkiak)</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule aux épices <i>Semula espeziakekin</i>	Spaghetti / fromage <i>Pastak / gasna</i>	Purée <i>Purea</i>	Gratin de potiron et pommes de terre <i>Kuia eta lur sagarra gainerretua</i>	Pommes vapeur et beurre citronné <i>Lur sagar lurrunean zitroin gurinarekin</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Fromage blanc / biscuit <i>Zenbera / bixkotxa</i>	Eclair chocolat <i>Xokolate tximixt bixkotxa</i>	Emmental / Mousse chocolat <i>Gasna / Xokolate muza</i>	Fromage / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	BROWNIE <i>BIXKOTXA</i>

Du 22 au 26 janvier / urtarilar e n 22tik 26arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté de poireaux <i>Porru salda beluza moduan</i>	Salade composée (jambon/croûtons/tomates) <i>Nahas entselada (urdaizpiko/ogi-koxkor/tomate)</i>	Betterave <i>Sarbagorria</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Feuilleté à la viande <i>Hostore haragi betea</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Gratin de pâtes Carbonara au Cheddar <i>Pastak gainerretuak Karbonara Cheddar saltsan</i>	TARTIFLETTE	Lasagne de bœuf <i>Idiki lasaña</i>	PALETTE DE PORC <i>XERRIKIA</i>	MARMITAKO de THON <i>ATUN MARMITAKOA</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		TARTIFLETTE	Salade verte <i>Uhatza</i>	Lentilles / lardons <i>Dilistak / arteki zatiak</i>	Carottes au romarin <i>Pastanagre erromerorekin</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Samos / Gaufre au chocolat <i>Gasna / Xokolate olata</i>	St Nectaire / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Coulommiers / crème brûlée <i>Gasna / krema katalana</i>	Biscuit / compote de fruits <i>Bixkotxa / fruitu konpota</i>	Gouda / marbré chocolat <i>Gasna / Xokolate bixkotxa</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

