

# MENU de MARS / MARTXOAKO MENUAK

MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE

Du 6 au 10 mars / martxoaren 6etik 10arte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Astelehena</i>	<i>Asteartea</i>	<i>Asteazkena</i>	<i>Osteguna</i>	<i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelle <i>Bermixela salda</i>	Betterave Bio <i>Bio sarbagorriak</i>	Friand au fromage <i>Hostore gasnez betea</i>	Concombre vinaigrette <i>Kuia luze</i>	Saucisson à l'ail / cornichons <i>Baratzuri saltxitxoia / ozpinak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de volaille <i>Hegazi nugget's</i>	Sauté de bœuf BIO <i>BIO idiki saltsa</i>	Grillade de porc <i>Xerri labean</i>	Colin meunière <i>Legatz gaztea eiherezainaren moduan</i>	Colin sauce Nantua <i>legatza Nantua saltsarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots plats <i>Babarrun loregorri</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagar lurrin egosian</i>	Blé sauté <i>Garria</i>	Brocolis et pommes de terre <i>Brokoli eta lur sagarrak</i>	Riz aux légumes <i>Irrisa barazkiekin</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt nature sucré / biscuit <i>laurta / bixkotxa</i>	Emmental / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Camembert / fruit <i>Sagar bixkotxa</i>	BEIGNET AUX POMMES <i>SAGAR KRUXPETA</i>	Eclair chocolat <i>Xokolate ximista bixkotxa</i>

Du 13 au 17 mars / martxoaren 13tik 17arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté potiron <i>Kuia salda beluza moduan</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Céleri Rémoulade <i>Apio Remoulade saltsan</i>	Salade lardons / croûtons <i>Urdai xerrak eta ogi-puskak entseladan</i>	Pâté basque <i>Euskal petea</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Sauté de dinde forestière <i>Indi saltsaonddoekin</i>	Bolognaise de bœuf Herriko <i>Boloñez idia</i>	Poulet rôti aux herbes <i>Oilasko labean</i>	Couscous boulettes merguez <i>Idiki bolak eta mergeza</i>	Filet de Merlu à l'Espagnole <i>Legatz xafra Españeko moduan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Poêlée de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>	Spaghettis / fromage <i>Pastak</i>	Purée <i>Purea</i>	Semoule et légumes couscous <i>Semula eta barazkiak</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagar lurrin egosian</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Fromage blanc aux fruits / kiwi <i>Fruitu zenbara / kiwi</i>	Yaourt vanille <i>Banilla iaourta</i>	Emmental / mousse au chocolat <i>Gasna / Xokole</i>	Edam / fruit <i>Gasna eta fruitua</i>	BROWNIE CHOCOLAT <i>Ibaski iaurla</i>

Du 20 au 24 mars / martxoaren 20etik 24arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté de tomates <i>Tomate beluza moduan</i>	Salade composée <i>Nahas entselada</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate minari saltsan</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Crêpe au fromage <i>Gasna matahamia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Xixtora <i>Txixtora</i>	Gratin de pâtes et bœuf au cheddar <i>Idi eta gasna eta pastak gainerretuak</i>	Lasagne de bœuf <i>Idi lasañak</i>	Palette de porc <i>Xerri espalda</i>	Filet de dorade à l'aïoli <i>Arrosel xafra baratzuri mahonesarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule <i>Semula</i>		Salade verte <i>Uhatza</i>	Lentilles / lardons <i>Dilistak / urdai xerrak</i>	Haricots verts <i>Lekak</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Samos / Gaufre chocolat <i>Gasna / Xokoleta olata</i>	St Neactaire / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Coulommier / mousse citron <i>Gasna / Zitroin muza</i>	Biscuit / compote de fruits <i>Bixkotxa / fruitu konpota</i>	Tomme noire / marbré chocolat <i>Gasna / xokoleta bixkotxa</i>

Du 27 au 31 mars / martxoaren 27tik 31arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Potage de légumes <i>Eltzekaria</i>	Laitue au surimi <i>Letxuga surimirekin</i>	Salade de blé aux crevettes <i>*gri entselada izkirakekin</i>	Taboulé aux légumes <i>Semula entselada barazkiekin</i>	Pâté basque <i>Euskal petea</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Dos de poulet sauce grand-mère <i>Oilasko xafala amatxi saltsan</i>	Confit de porc <i>Xerriki urinetakoa</i>	Rôti de dinde au jus <i>Indi errekiia jusarekin</i>	Goulash de bœuf HERRIKO <i>IDI Goulash</i>	Gratin de poissons <i>Arrain gainerretua</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pâtes <i>Pastak</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>	Carré frais / compote de fruits <i>Gasna / fruitu konpota</i>	Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoi fruitua</i>	Beignet chocolat <i>Xokoleta kruxpeta</i>	Camembert / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Tranche ananas frais <i>Anana xafra</i>

Repas servi avec pain BIO

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









