




MENU de FEVRIER / OTSAIL AKO MENUAK

	Mercrèdi / Asteazkena	Mercrèdi / Asteazkena	Mercrèdi / Asteazkena
	1	8	15
Entrée <i>Sartzea</i>	Concombre <i>Kuia luze</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Crêpe au jambon <i>Urdaizpi mahatami</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Omelette pommes de terre <i>Lur sagar omeleta</i>	Colin Meunière <i>Legatz eiherazainaren moduan</i>	Axo de veau Aratxeiki axoa 
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Salade verte  <i>Uhatza</i>	Riz / tomates <i>Irrisa / tomate</i>	Tagliatelles <i>Pastak</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Crumble aux pommes  <i>Sagar bixkotxa</i>	Yaourt / biscuit <i>Iaurta / bixkotxa</i>	Biscuit / crème au caramel <i>Bixkotxa / Karama esne gaina</i>

Du 20 au 24 février / otsailren 20etik 24arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercrèdi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Potage de légumes  <i>Eltzekaria</i>	Betterave aux maïs  <i>Sarbagorria artoarekin</i>	Carottes râpées  <i>Pastanagre xehatuak</i>	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Pâté au piment d'Espelette  <i>Patea biper Ezpeletakorekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Bolognaise de bœuf Herriko Boloñez idia 	Sauté de porc aux champignons Xerriak ondooekin 	Poulet rôti basquaise <i>Oilasko labea Euskal moduan</i>	Pizza au jambon <i>Udrdaizpiko pizza</i>	Colin gratiné au cumin  <i>Legatz gainerretua kuminorekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Spaghettis <i>Pastak</i>	Semoule <i>Semula</i>	Riz aux poivrons <i>Irrisa biper lodiekin</i>	Salade verte  <i>Uhatza</i>	Pommes vapeur  <i>Lur sagar lurrin egosian</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt vanille  <i>Banilla iaurta</i>	Samos / pomme  <i>Gasna / sagarra</i>	Petit suisse / biscuit sablé <i>Esneki / bixkotxa</i>	Crème au chocolat Xokolate krema 	Crêpe au sucre Azukratu mahatamia

Du 27 février au 3 mars / otsailren 27tik martxoaren 3arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercrèdi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté de tomates vermicelle <i>Tomate eta bermixela beluza moduan</i>	Concombre à la crème  <i>Kuia luze kremarekin</i>	Friand au fromage <i>Hostore gasnez betea</i>	Crème de potiron  <i>Kuia salda</i>	Oeuf dur mayonnaise  <i>Arroltze egosia mahonesan</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti ingurutua</i>	Axo de veau  Aratxeiki axoa	Saucisses confites Urineko lukainak 	Emincé de porc Maengo  <i>Xerriki xerrak Marengo moduan</i>	Filet de hoki aux crevettes  <i>Hoki arraina izkirakekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Duo de haricots  <i>Ilarrak bikotean</i>	Macaronis <i>Pastak</i>	Lentilles et carottes <i>Dilistak eta pastanagre</i>	Blé pilaf <i>Irrisa</i>	Brocolis vapeur <i>Brokoli aza lurrin egosian</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Liegeois café / biscuit roulé <i>kafe Vinezko kopa / bixkotxa</i>	 Camembert / fruit  <i>Gasna / fruitua</i>	Fromage blanc / biscuit <i>Zenbara / bixkotxa</i>	Yaourt aromatisé / fruit  <i>Iaurta / fruitua</i>	Ananas frais / biscuit coco  <i>Anana freskoa / koko bixkotxa</i>

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



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Produits laitier Yaourt/creme fabriqué a Bardos



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko, ou locale



Cooperative située a Mauléon



Produits de l'agriculture biologique



Produits de saison de Notre Dame du Refuge à Anglet



Recette du chef



Pêche responsable

