

MENU de FEVRIER / OTSAILAKO MENUAK

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Du 30 janvier au 3 février / urtarrilren 30etik otsailaren 3arte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Astelehena	Asteartea	Asteazkena	Osteguna	Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelle <i>Bermixela salda</i>	Salade aux croûtons <i>Uhatza ogi-koskorekin</i>	Concombre <i>Kuia luze</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Saucisson sec / beurre <i>Saltxitxoia / gurina</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Jambon blanc <i>Xuri urdaizpikoa</i>	Petit salé <i>Xerrikia</i>	Omelette pommes de terre <i>Lur sagar omeleta</i>	Rôti de veau braisé <i>Aratxeki errekia</i>	Pavé de hoki aux poivrons <i>Hoki arraina biper handiekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de pâtes <i>Pastak gainerretuak</i>	Lentilles / carottes <i>Dilistak / pastanagre</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Poêlées de haricots verts <i>Lekak</i>	Riz Créole <i>Irrisa Kreol moduan</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt / biscuit <i>laurta / bixkotxa</i>	Emmental / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Crumble aux pommes <i>Sagar bixkotxa</i>	Yaourt sucré / cake <i>laurta / bixkotxa</i>	Cookies <i>Bixkotxa</i>

Du 6 au 10 février / otsailren 6etik 10arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Potage de légumes <i>Eltzekaria</i>	Betterave aux maïs <i>Sarbagorria artoarekin</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i>	Nem's au poulet <i>oiloski nem</i>	Mousse de canard <i>Ahateki pate arina</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Dos de poulet sauce grand-mère <i>Oilo xafia amatxi saltsarekin</i>	Hachis Parmentier <i>Parmentier xehakina</i>	Colin Meunière <i>Legatz eiherazainaren moduan</i>	Escalope de dinde pané <i>Indioil xafia oqitatu</i>	Colin sauce crevettes <i>legatza izkirak saltsarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pâtes <i>Pastak</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Riz / tomates <i>Irrisa / tomate</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>	Brocolis <i>Brokoli aza</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Carré frais / compote de fruits <i>Gasna / fruitu konpota</i>	Edam / gaufrette chocolat <i>Gasna / xokoleta olataño</i>	Yaourt / biscuit <i>laurta / bixkotxa</i>	Crème brûlée <i>Krema katalana</i>	Yaourt Ibaski <i>Ibaski iaurta</i>

Du 13 au 18 février / otsailren 13tik 18arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Velouté de tomates vermicelle <i>Tomate eta bermixela beluza moduan</i>	Salade endive, noix et frome <i>Endibia, intxaur eta gasna ents</i>	Crêpe au jambon <i>Urdaizpi mahatami</i>	Crème de potiron <i>Kuia salda</i>	Saucisson à l'ail <i>Baratxuri saltxitxoia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Filet de poulet grillé <i>Oilo xafia erretua</i>	Rôti de porc aux champignons <i>Xerrikia onddoekin</i>	Axoa de veau <i>Aratxeki axoa</i>	Poulet rôti aux herbes <i>oilo erre belararekin</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de légumes et pommes de terre <i>Barazki eta lur sagar gainerretua</i>	Semoule <i>Semula</i>	Tagliatelles <i>Pastak</i>	Tomates grillées / pommes rissolées <i>Tomate labean / lur sagar zartaginean</i>	Haricots verts <i>Lekak</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Crème vanille / biscuit chocolat <i>Banilla esne gaina / xokoleta bixkotxa</i>	Flan pâtissier <i>Esne opila</i>	Biscuit / crème au caramel <i>Bixkotxa / Karame esne gaina</i>	Fromage de brebis / fruit <i>Ardi gasna / fruitua</i>	Crêpe au sucre <i>Azukratu mahatamia</i>

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment selon les arrivages / Menu hauez 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

