

MENU de JUIN / EKAINEKO MENUAK

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Du 29 mai au 2 juin / maitzaren 29tik ekainaren 2arte

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée <i>Sartzea</i>	Astelehena Pastèque <i>Angurria</i>	Asteartea Tomates ciboulette <i>Tomate tipulinarekin</i>	Asteazkena Concombre <i>Kuia luze</i>	Osteguna Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Ostirala Saucisson sec / beurre <i>Saltxitxoia / gurina</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Aiguillette de poulet aux champignons <i>Oilasko xafiak onddoekin</i>	CHIPOLATAS GRILLEES LUKAINKAK	Omelette pommes de terre <i>Lur sagar omeleta</i>	Rôti de veau braisé Aratxeki erreka	Pavé de Hoki aux poivrons <i>Hoki arraina biper lodiekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule <i>Semula</i>	Lentilles / carottes <i>Dilistak / pastanagre</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Pôêlée de haricots verts et lardons <i>Lekak eta urdai xerrak zartaginean</i>	Riz Créole <i>Irrisa Creole moduan</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Flan caramel / biscuit <i>Karamel esne opila / bixkotxa</i>	Emmental / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	FRAISES CHANTILLY MARUBIA CHANTILLY KREMAREKIN	Yaourt sucré / cake <i>laurta / bixkotxa</i>	COOKIES BIXKOTXA
Repas servi avec pain BIO ogiarekin					

Du 6 au 9 juin / ekainaren 6etik 9arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	FERIE		Tomate vinaigrette <i>Tomate</i>	Accra de poisson <i>Arrain akra</i>	Mousse de canard et pains grillés <i>Ahateki pate arina ogi txigurtarekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	BESTA EGUNA		Filet de poulet pané <i>Oilasko xafia ogiatua</i>	Rougail de saucisse <i>Lukainkak rougail moduan</i>	Colin sauce crevettes <i>Legatz izkirak saltsarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>			Pâtes à la tomate <i>Pastak tomate saltsarekin</i>	Riz Créole / Carottes au lait de coco <i>Irrisa Creole moduan / Pastanagre koko esnearekin</i>	Brocolis et pommes de terre <i>Brokoli aza eta lur sagarrak</i>
Dessert <i>Deserts</i>			Yaourt à la vanille <i>Banilla iaurta</i>	Salade de fruits frais <i>Fruitu entselada</i>	SMOOTHIE fruits rouge <i>Gorri fruitu "smoothie"</i>

Du 12 au 16 juin / ekainaren 12tik 16arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Melon Charentais <i>Meloia</i>	Courgettes râpées et cumin <i>Kuiatxo xehatua kuminoarekin</i>	Crêpes au jambon <i>Urdaizpiko matahamiak</i>	Salade aux lardons <i>Entselada urdai xerrarekin</i>	Saucisson à l'ail <i>Baratzuri saltxitxoia</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de poulet <i>Oilasko nugget's</i>	CONFIT DE PORC XERRIKI URINETAKOIA	Axoa de veau Arratxeki axoa	Poulet rôti aux herbes Oilasko labea	Filet de colin vapeur et citron <i>Legatz lurin egosia zitroinarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de légumes <i>Barazkiak gainerretuak</i>	Haricots plats à la tomate <i>Babarrun loregorri tomatearekin</i>	Tagliatelles <i>Pastak</i>	Pommes rissolées <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Ratatouille <i>Barazkiak saltsan</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Crème vanille / Biscuit chocolat <i>Banilla krema / xokoleta bixkotxa</i>	Beignet chocolat Xokolate kruxpeta	Crème au caramel <i>Karamel krema</i>	Chèvre / fruit <i>Ahuntz gasna / fruitua</i>	GATEAU BASQUE EUSKAL BIXKOTXA

Du 19 au 23 juin / ekainaren 19tik 23arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté basque <i>Euskal pate</i>	Tomates aux œufs <i>Tomate arroltzarekin</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Salade verte au maïs <i>Uhatza artoarekin</i>	Chorizo <i>Txorizo</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Merguez <i>Mergesa</i>	Poulet sauté sauce soja Oilasko soja saltsarekin	Boule de bœuf au curry <i>Idiki bolak kurekin</i>	Bourguignon de bœuf HERRIKO Idi bourguignon saltsan	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Brunoise de légumes vapeur <i>Barazki kubo tipiak lurin egosia</i>	Riz cantonnais <i>Irrisa</i>	Semoule <i>Semula</i>	Carottes au romarin <i>Pastanagre erromaniarekin</i>	Gratin de courgettes <i>Kuiatxo gainerretua</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Yaourt vanille <i>Banilla iaurta</i>	Petit suisse aux fruits / gâteau chocolat <i>Fruitu esnekia / xokolate bixkotxa</i>	Edam / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Cookies Bixkotxa	Emmental / velouté fruit <i>Gasna / fruitu beluza moduan</i>

Du 26 au 30 juin / ekainaren 26etik 30arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté de foie <i>Gibel pate</i>	Melon vert <i>Ferde meloia</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatamiak</i>	Quiche Lorraine <i>Kixa</i>	Salade verte au thon <i>Uhatza atunarekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Sauté de dinde forestière <i>Indioila onddo saltsarekin</i>	Sauté de veau marengo Arratxeki sukalkia marengo moduan	Axoa de porc Xerriki axoa	Colombo de volaille <i>Hegazti kolonbo</i>	Pavé de Hoki aux amandes <i>Hoki arraina almendrarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Macaronis <i>Pastak</i>	Gratin de choux fleurs <i>Aza lore gainerretua</i>	Purée <i>Purea</i>	Poêlée de légumes aux épices <i>Barazkiak zartaginean ezpeziarekin</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagar lurin egosia</i>
Dessert <i>Deserts</i>	Biscuit / Liegeois café <i>Bixkotxa / kafe Vinezko kopa</i>	Coulommiers / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Poire au chocolat Xokolate madaria	Gouda / yaourt aux fruits <i>Gasna / fruitu iaurta</i>	ECLAIR CHOCOLAT XOKOLATE TXIMIXTA BIXKOTXA

Du 3 au 7 juillet / uztailaren 3tik 7arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté de campagne <i>Baseri pate</i>		Salade de concombre <i>Kuia luze entselada</i>	Melon <i>Meloia</i>	PIQUE NIQUE
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu <i>Hegazti ingurutua</i>	Ventrières grillées Arteki erreka	Grillade de porc aux champignons Xerri erreka onddoekin	Colin meunière <i>Legatz Eiherezainaren moduan</i>	
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Duo de haricots <i>Ilarrak bikotean</i>	Potatoes <i>Lur sagarrak</i>	Gratin de légumes <i>Barazkiak gainerretuak</i>	Riz à l'espagnol <i>Irrisa Español moduan</i>	LANDA BAZKARI
Dessert <i>Deserts</i>	Crème vanille / biscuit chocolat <i>Banilla krema / xokoleta bixkotxa</i>	Yaourt <i>laurta</i>	Biscuit / crème caramel <i>Bixkotxa / karamel krema</i>	Samos / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	

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

