

MENU Vacances d'Automne / Udazkena oporretako menua

Du 22 au 26 octobre / urriaren 22tik 26arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Potage de légumes <i>Eltzekaria</i>	Betterave maïs <i>Sarbagorri eta artoa</i>	PIQUE-NIQUE  KANPOKO BAZKARIA	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Pâté au piment d'Espelette <i>Patea Ezpeletako biperekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Spaghettis <i>Pastak</i>	Sauté de porc aux champignons <i>Xerriki erregosia ondoekin</i>		Pizza au jambon <i>Urdaizpiko piza</i>	Xistora <i>Txistora</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Bolognaise de bœuf <i>Idi boloñez saltsa</i>	Semoule <i>Semula</i>		Macaronis <i>Pastak</i>	Gratin dauphinois <i>Lursagar gratinatua</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt vanille <i>Banilla iaurta</i>	Samos / raisin <i>Gasna / mahatsa</i>		CREME CHOCOLAT XOKOLATE KREMA	Fruit de saison <i>Sasoin fruitua</i>
					Servi avec du pain BIO

Du 29 octobre au 2 novembre / urriaren 22tik azaroaren 2arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Soupe tomate vermicelle et croustons <i>Tomate eta bermixela salda</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Crêpe au fromage <i>Gasna mahatamia</i>		PIQUE-NIQUE  KANPOKO BAZKARIA
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu de volaille <i>Hegazti ingurutua</i>	Axoa de Porc <i>Xerriki axoa</i>	Saucisse confite Lukainka urinetakoan		
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Duo de haricots <i>Ilarrak bikotean</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarrak lurrin egosian</i>	Lentilles et carottes <i>Dilistak eta pastanagre</i>		
Dessert <i>Deserta</i>	Liegeois café / biscuit roulé <i>Kafe Vienako kopa</i>	Brebis / ananas frais <i>Ardi gasna / anana freskoa</i>	Fromage blanc <i>Zenbera</i>		

Ces menus peuvent être modifiés au dernier moment selon les arrivages / Menu hauetz 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 a Bardos



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Coopérative située a Mauléon



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko, ou locale



recette du chef



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet



Magasin situé a 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.

