











MENU de SEPTEMBRE ET OCTOBRE / IRAILA ETA URRIAKO MENUAK

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	19	26	3
Entrée <i>Sartzea</i>	Chorizo <i>Txorizo</i> 	Tomates vinaigrette <i>Tomate</i> 	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i> 
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Colin pané au citron <i>Legatza ogitatu zitroinarekin</i>	Bœuf braisé oignons carottes <i>Idiki labean tipula eta pastanagre</i> 	Emincé de volaille <i>Hegazti xehakina</i> 
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots plats et lardons <i>Babarrun loregorri eta udai xerrak</i> 	Julienne de légumes gratinée <i>Barazkiak gainerretuak</i> 	Pommes vapeurs <i>Lur sagar lurrin egosia</i> 
Dessert <i>Deserta</i>	Samos / beignet abricot <i>Gasna / abrikota kruxpeta</i> 	Muffin's vanille <i>Banilla bixkotxa</i>	Yaourt / moelleux chocolat <i>laurta / txokoleta bixkotxa</i>

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	10	17
Entrée <i>Sartzea</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore</i>	Rillettes de porc <i>Gantxigorrak</i> 
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Lasagne de bœuf <i>Idiki lasañak</i> 	Poulet rôti <i>Oilaskoa labean</i> 
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Salade verte <i>Uhatza</i> 	Haricots plats <i>Babarrun loregorri</i> 
Dessert <i>Deserta</i>	Camembert / compote de pommes <i>Gasna / sagar konpota</i>	Fruit de saison / cookies <i>Sasoin fruitua / bixkotxa</i>

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

Produits surlignés = produits locaux, Bio, qui sont cultivés, élevés, transformés, récoltés en France

