

MENU de JUILLET / UZTAILEKO MENUAK

Du 8 au 13 juillet / uztailaren 8tik 13arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Betteraves vinaigrette <i>Sarbagorriak</i>	Melon <i>Meloia</i>	Tomate mozzarella <i>Tomate gasnarekin</i>	Pâté basque <i>Euskal pate</i>	Pastèque <i>Angurria</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Boule de bœuf au jus <i>Idiki bolak jusarekin</i>	Fricassé de poulet <i>Oilasko xehekatuak</i>	Grillade de porc <i>Xerrikia</i>	filet de poisson pané <i>Arrain oqitatua</i>	Hachis parmentier bœuf Herriko <i>Parmentier Xehakina</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule <i>Irin larri</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarrak lurrin egosian</i>	Carottes à la crème <i>Pastanagre kremarekin</i>	Petits pois / carottes <i>Etxilarra / pastanagre</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>
Dessert <i>Desarta</i>	Carré frais / mousse au chocolat <i>Gasna / xokolate muza</i>	Edam / pêche <i>Gasna / mertxika</i>	Brie / tarte aux pommes <i>Gasna / sagar tarta</i>	Emmental / gaufre au chocolat <i>Gasna / xokolate olata</i>	Brownie chocolat <i>Xokolate bixkotxa</i>

Du 15 au 19 juillet / uztailaren 15etik 19arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Crêpe au fromage <i>Gasna mahatamia</i>	Melon <i>Meloia</i>	Concombre vinaigrette <i>Kuia luze</i>	Tomates aux herbes <i>Tomate</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Cordon bleu <i>Hegazti ingurutua</i>	Bolognaise de bœuf Herriko <i>Boloñez saltsa</i>	Rôti de porc <i>Xerrikia labean</i>	Escalope de volaille à la crème <i>Hegazti xafla kremarekin</i>	Xistorra <i>Txixtorra</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Purée de courgettes <i>Kuiatxo purea</i>	Pennes <i>Pastak</i>	Choux fleur au curry <i>Aza lore kurri saltsarekin</i>	Semoule <i>Irin larri</i>	Purée de pomme de terre <i>Lur sagar purea</i>
Dessert <i>Desarta</i>	Vache qui rit / compote <i>Gasna / konpota</i>	Emmental / abricot <i>Gasna / abrikota</i>	Yaourt aromatisé / sablé <i>laurta / bixkotxa</i>	Camembert / pomme <i>Gasna / sagarra</i>	Eclair chocolat <i>Xokolate Ximista bixkotxa</i>

Du 22 au 26 juillet / uztailaren 22tik 26arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Pâté basque <i>Euskal pate</i>	Pastèque <i>Angurria</i>	Salade composée fromagère <i>Nahas entselada</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Saucisson sec / cornichons <i>Saltxitxoia / ozpinak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Poulet au curry <i>Oilaskoa kurri saltsarekin</i>	Chipolatas <i>Lukainkak</i>	Rôti de dinde au jus <i>Indi erreikia jusarekin</i>	Tortis <i>Pastak</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Riz créole <i>Irrisa</i>	Pommes campagnardes <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Duo de haricots <i>Ilarrak bikotean</i>	Sauce Carbonara <i>Karbonara saltsa</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>
Dessert <i>Desarta</i>	Samos / crème à la vanille <i>Gasna / banilla krema</i>	Tarte aux pommes <i>Sagar tarta</i>	Crème anglaise / cake <i>Ingelesa krema / bixkotxa</i>	Croc lait / abricot <i>Gasna / abrikota</i>	Velouté / petit beurre <i>Beluza iaruta / bixkotxa</i>

Du 29 juillet au 2 août / uztailaren 29tik agorriaren 2arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Mercredi / Asteazkena	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Macédoine mayonnaise <i>Barazki entselada mahonesan</i>	Œuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	menu oriental / ekialdeko menua		
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Lomo <i>Lomo</i>	Cassolette de poisson <i>Arrain lurezko eltze</i>	Coucouis poulet / boulette <i>kuskus</i>	Axoa de porc <i>Xerri axoa</i>	Sauté de bœuf marengo <i>Xerriki marengo moduan</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boulgour pilaf <i>Garria</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarrak lurrin egosian</i>	Semoule <i>Irin larri</i>	Riz pilaf <i>Irrisa pilaf moduan</i>	Pâtes <i>Pastak</i>
Dessert <i>Desarta</i>	Ibaski nature sucré <i>Ibaski iaurta</i>	Buchette de chèvre / pomme <i>Ahuntz gasna / sagarra</i>	Cake à la vanille <i>Banilla bixkotxa</i>	Carré frais / compote <i>Gasna / konpota</i>	Crème chocolat / roulé à l'abricot <i>Xokolate krema / abrikota bixkotxa</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



recette du chef



Produits provenant de l'agriculture raisonnée et durable



Produits de saison de Notre Dame Du Refuge a Anglet



Coopérative située a Mauléon



Magasin situé a Larressore Fournisseur Pain Bio et Herriko



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko,ou locale



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.

