

MENU de JUIN / EKAINEKO MENUAK

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	12	19
Entrée <i>Sartzea</i>	Betteraves Bio aux herbes <i>Bio sarbagoriak</i>	Carottes râpées Bio <i>Bio pastanagre xehatuak</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	GRILLADE DE PORC <i>XERRIKIA</i>	Pates carbonara gratinées <i>Pastak karbonara moduan gainerretuak</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Pâtes tricolores <i>Kolorezko pastak</i>	Salade <i>Uhatza</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Fromage / Ibaski nature sucré <i>Gasna / laurta</i>	Beignet abricot <i>Abrikota kruxpeta</i>

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	26	3
Entrée <i>Sartzea</i>	Tomates vinaigrette <i>Tomateak</i>	Nems <i>Nem</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Aiguillette de poulet, sauce champignons <i>Oilasko xaflak, onddo saltsarekin</i>	Sauté de porc au caramel <i>Xerriak karamelu saltsarekin</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Gratin de courgettes / pommes de terre <i>Kuiatxoak gainerretuak / lur sagarrak</i>	Riz cantonnais <i>Irrisa</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Samos / éclair au chocolat <i>Gasna / xokolate ximixta bixkotxa</i>	Ananas au sirop / biscuit <i>Anana siropan / 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

