

MENU de JANVIER et FEVRIER / URTARRILA eta OTSAILAKO MENUAK

	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena	Mercredi / Asteazkena
	9	16	23
Entrée <i>Sartzea</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore</i>	Céleri remoulade <i>Apioa remoulade saltsarekin</i>	Betterave <i>Sarbagorria</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Poulet pané aux graines <i>Oilaskoa ogitatu heziarekin</i>	Bolognaise <i>Boloñez saltsa</i>	Lasagne de bœuf <i>Idiki lasañak</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Haricots verts persillées <i>Lekak</i>	Macaronis <i>Pastak</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Camembert / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	Flan karamel <i>Karamel opila</i>	Coulommiers / fromage blanc <i>Gasna / zenbera</i>
	30	6	13
Entrée <i>Sartzea</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore</i>	Concombre <i>Kuia luz</i>	Chorizo <i>Txorizo</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Roti de dinde au romarin <i>Indioil erreki erromanarekin</i>	Emincé de porc au curry <i>Xerriki kurri saltsarekin</i>	Escalope de dinde <i>Indiol xafla</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i>	Boulgour et julienne <i>Garia eta barazkiak</i>	Gratin de chou fleur <i>Aza lore gainerretua</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Beignet chocolat <i>Xokolate kruxpeta</i>	Crumble aux pommes <i>Sagar bixkotxa</i>	Crepe Chantilly <i>Mahatami Chantilly kremarekin</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



1