

# MENU de JUIN / EKAINEKO MENUAK

Du 10 au 14 juin / ekainaren 10etik 14arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	FERIE <b>BESTA EGUNA</b>	Nems <i>Nem</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	Concombre vinaigrette <i>Kuia luze</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>		Cordon Bleu <i>Hegazi ingurutua</i>	Filet de poisson pané <i>Arrain xalla ogitua</i>	Hachis parmentier <i>Parmentier xehakina</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Boullgour à la tomate <i>Garia tomateareik</i>	Petits pois / carottes <i>Etxilarrak / pastanagreak</i>	Bœuf <i>Idiki</i>
Dessert <i>Deserta</i>		Compote / biscuit <i>Konpota / bixkotxa</i>	emmental / gaufre au chocolat <i>Gasna / xokolate olata</i>	<b>BROWNIE</b> chocolat <i>Xokolate BIXKOTXA</i>

Du 17 au 21 juin / ekainaren 17tik 21arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Crêpe au fromage <i>Gasna mahatamia</i>	Tomates aux herbes <i>Tomate</i>	Pastèque <i>Anguria</i>	Pâté basque <i>Euskal pate</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Sauté de poulet au curry <i>Oilaskoa kurri saltsarekin</i>	<b>Saucisses confites</b> <i>Urineko lukainkak</i>	Chiquito de porc <i>Xerrikia</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule aux épices <i>Semula espeziakekin</i>	Pommes sautées <i>Lur sagar zartaginean</i>	Haricots plats à la tomate <i>Babarrun legorri tomatearekin</i>	Gratin de choux fleurs <i>Aza lore gainerretua</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Crème Chocolat <i>Xokolate krema</i>	Vache qui rit / fraises <i>Gasna / marubiak</i>	Salade de fruits / biscuits <i>Fruitu entselada / bixkotxa</i>	Compote / biscuit <i>Konpota / bixkotxa</i>

Du 24 au 28 juin / ekainaren 24etik 28arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
Entrée <i>Sartzea</i>	Taboulé <i>Semula entselada</i>	Melon <i>Meloia</i>	Salami et cornichons <i>Salami eta ozpinak</i>	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Poulet rôti <i>Oilaskoa labean</i>	Lomo <i>Lomo</i>	Tomate farcie <i>Tomate beteak</i>	<b>CHIPOLATAS</b> <b>LUKAINKAK</b>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Carottes à la crème <i>Pastanagre kremarekin</i>	Purée <i>Purea</i>	Boullgour aux petits légumes <i>Bulgur barazkiekin</i>	Jardinière de légumes <i>Barazkiak entseladan</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt aromatisé / biscuit bio <i>laurta / bixkotxa</i>	Croûte noire / mousse au chocolat <i>Gasna / Xokolate muza</i>	Tomme vache / salade de fruits <i>Behi gasna / fruitu entselada</i>	IBASKI Chocolat / biscuit <i>Xokolate iaurta / bixkotxa</i>

Du 1er au 5 juillet / uztailaren 1etik 5arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	PIQUE NIQUE / KANPOKO BAZKARIA
Entrée <i>Sartzea</i>	Pastèque <i>Anguria</i>	Chorizo <i>Txorizo</i>	Tomates aux herbes <i>Tomate</i>	MELON <i>MELOIA</i>
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	<b>XIXTORA</b> <b>TXIXTORA</b>	Parmentier de poisson <i>Arrain parmentier moduan</i>	Nugget's de poulet <i>Oilasko nugget's</i>	Sandwich jambon / fromage <i>Urdaizpiko eta gasna ogitartekoa</i>
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour pilaf <i>Bulgur pilaf moduan</i>	Salade <i>Uhatza</i>	Patatoes <i>Lur sagarrak</i>	CHIPS <i>XIPTZAK</i>
Dessert <i>Deserta</i>	Petit moulé / IBASKI nature sucré	Buchette de chèvre / fruit BIO <i>Ahuntz gasna / BIO fruitua</i>	Vache qui rit / brownie chocolat <i>Gasna / xokolate bixkotxa</i>	Pomme / biscuit <i>Sagarra / 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

