

# MENU de NOVEMBRE et DECEMBRE / AZAOA eta ABENDUAKO MENUAK

Du 19 au 23 novembre / azaroaren 19tik 23arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Velouté de poireaux <i>Porru salda beluza moduan</i>	Salade composée <i>Nahas entselada</i>	Friand au fromage <i>Gasna hostore</i>	Betterave <i>Sarbagorria</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Dos de poulet rôti aux herbes <i>Oilasko bizkarra</i>	Saumon pipérade <i>Izokina piperadekin</i>	Hachis de bœuf Herriko <i>Parmentier xehakina</i>	Sauté d'agneau <i>Bildoski zartaginean erre</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Macaronis <i>Pastak</i>	Pommes vapeur <i>Lur sagarrak lurrin egosian</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>	Gratin de courgettes <i>Kuiatxoak gainerretuak</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Yaourt sucré / sablé au citron <i>laurta / zitroin bixkotxa</i>	Gouda / fromage blanc vanille <i>Gasna / banilla zenbera</i>	Emmental / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Petit suisse / Fruit de saison <i>Esnekia / sasoin fruitua</i>

Du 26 au 30 novembre / azaroaren 26etik 30arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Tomates vermicelles <i>Tomate Bermixela salda</i>	Concombre sauce crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Crêpes au fromage <i>Gasna mahatami</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Escalope de dinde pané <i>Indioilo xafia ogitatu</i>	<b>CONFIT DE PORC</b> <b>XERRIKI URINETAKOIA</b>	Paella <i>Paeia</i>	Lasagne de légumes <i>Barazki lasañak</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Boullgour pilaf <i>Garia</i>	Brocolis et choux fleurs <i>Brokoli eta aza lore</i>	Au poulet <i>Oilaskoarekin</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Muffin's vanille <i>Banilla bixkotxa</i>	Edam / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>	Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoin fruitua</i>	Crème vanille <i>Banilla krema</i>

menu VEGETARIEN / BARAZKI JALE menua

Du 3 au 7 décembre / abenduaren 3tik 7arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Garbure <i>Eltzekaria</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	Tortilla à l'oignon <i>Tipuul omeleta</i>	Mousse de canard <i>Ahateki pate arina</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Saucisse fine <i>Lukainka</i>	Nugget's de poisson <i>Arrain nugget's</i>	Chili con carne <i>Ilar gorriak haragiarekin</i>	Lomo grillés <i>Lomo erretua</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Jardinière de légumes <i>Barazki saltsan</i>	Epinards <i>Espinak</i>		Poêlées de haricots verts <i>Lekak zartaginean</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Liégeois chocolat / sablé aux amandes <i>Xokolate krema / zitroin bixkotxa</i>	Tomme vache / petit suisse aux fruits <i>Ardi gasna / fruitu esnekia</i>	Tranche d'ananas <i>Anana xafia</i>	Brie / fruit de saison <i>Gasna / sasoin fruitua</i>

MENU MEXICAIN / MEXIKAR MENUA

Du 10 au 14 décembre / abenduaren 10etik 14arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Potage <i>Eltzekaria</i>	Jambon Serrano <i>Serrano urdaizpikoa</i>	Salade composée (croûtons / fromage) <i>Nahas entselada ( ogi koxkor / gasna)</i>	Tomate vinaigrette <i>Tomate</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Nugget's de poulet <i>Oilasko nugget's</i>	<b>Axoia de porc</b> <b>Xerri axoia</b>	Blanquette de veau <i>Aratxekia saltsa zurian</i>	Saucisse confite <i>Lukainka urinetakoan</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Purée de légumes <i>Barazki purea</i>	Pommes rissolées <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Gratin de choux fleurs béchamel <i>Aza lore gainerretua bexamel saltsarekin</i>	Haricots blancs <i>Ilar xuriak</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Crème caramel / roulé au chocolat <i>Karamel krema / xokolate bixkotxa</i>	Fromage blanc fermier <i>Baseri zenbera</i>	Fruit / petit suisse <i>Fruitua / esnekia</i>	Biscuit / fruit de saison <i>Bixkotxa / sasoin fruitua</i>

Du 17 au 21 décembre / abenduaren 17tik 21arte

	Lundi / Astelehena	Mardi / Asteartea	Jeudi / Osteguna	Vendredi / Ostirala
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelles <i>Bermixela salda</i>	Betterave <i>Sarbagorria</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	<b>REPAS DE NOEL</b>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Tomate farcie <i>Tomate beteak</i>	Tagliatelles <i>Pastak</i>	Côte de porc Charcutière <i>Xerri xafia</i>	
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Riz aux légumes <i>Irrisa barazkiekin</i>	Bolognaise de bœuf Herriko <i>Boloñez saltsa</i>	Brocolis et champignons <i>Brokoli eta ondoak</i>	<b>EGUBERRIKO BAZKARIA</b>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Petit beurre / mousse chocolat <i>Bixkotxa / xokolate muza</i>	Tomme vache / fruit de saison <i>Behiki gasna / sasoin fruitua</i>	Petit suisse / marbré au chocolat <i>Esnekia / Xokoleta bixkotxa</i>	

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

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

