

















MENU Vacances de printemps / Udaberriko oporretako menua

Du 15 au 19 avril / apirilare n 15etik 19arte

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	Betterave <i>Sarbagoria</i> 	Pizza <i>Piza</i>	Concombre <i>Kuia Luze</i>	Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i>	PIQUE-NIQUE  KANPOKO BAZKARIA
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>	Confit de porc <i>Xerriki urinetakoa</i> 	Sauté de porc aux champignons <i>Xerriki erregosia onddoekin</i> 	Poulet rôti basquaise <i>Oilasko labea</i> 	Tomates farcies <i>Tomate beteak</i> 	
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Lentilles <i>Diilistak</i> 	Semoule <i>Semula</i>	Riz aux poivrons <i>Irrisa biper lodiekin</i>	Pommes rissolées <i>Lur sagar zartaginean</i>	
Dessert <i>Deserta</i>	Yaourt vanille <i>Banilla iaurta</i> 	Samos / pomme <i>Gasna / sagara</i> 	Petit suisse / biscuit sablé <i>Esnekia / bixkotxa</i>	CREME CHOCOLAT XOKOLATE KREMA 	

Du 22 au 26 avril / apirilare n 22tik 26arte

	Lundi / <i>Astelehena</i>	Mardi / <i>Asteartea</i>	Mercredi / <i>Asteazkena</i>	Jeudi / <i>Osteguna</i>	Vendredi / <i>Ostirala</i>
Entrée <i>Sartzea</i>	FERIE BESTA EGUNA	Concombre à la crème <i>Kuia luze kremarekin</i>	Tomates <i>Tomate</i>	Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i>	PIQUE-NIQUE  KANPOKO BAZKARIA
Plats chaud <i>Plater Beroa</i>		 Axoa de veau <i>Aratxe axoa</i> 	 Saucisses fines <i>Lukainkak</i> 	Emincé de volaille au curry <i>Lukainkak</i>	
Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i>		Riz <i>Irrisa</i>	Purée <i>Purea</i>	Blé pilaf <i>Garia</i>	
Dessert <i>Deserta</i>		Fruit <i>Fruitua</i> 	Fromage blanc / biscuit <i>Zenbera / bixkotxa</i>	Fromage / éclair au chocolat <i>Zenbera / 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



Produit de l'agriculture Biologique



Atelier située a Souraïde Charcuterie, viande Herriko,ou locale



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.