

MENU des VACANCES / OPORETAKO MENUAK

Du 24 au 28 février / otsailaren 24etik 28arte

Lundi / Astelehena

Velouté tomate vermicelle

Bermixela eta tomate salda

Poulet rôti



Oilaskoki labean

Riz aux poivrons

Irrisa biper lodiek



Yaourt sucré / Iaurta

Biscuit / bixkotxa

Mardi / Asteartea

Pâté de campagne



Baserri pateia

Nugget's de poisson



Arrain nugget's

Haricots verts au beurre



Lekak

compote

Brebis / Ardi gasna

Fruit / fruitua

Mercredi / Asteazkena

Betterave Bio



Bio sarbagorria

Paupiette de veau sauce tomate

Xahalkia betegarriduna

Purée

Purea

Samos / gasna

Mousse au chocolat / xokolate muza

Jeudi / Osteguna

Tomate aux herbes



Tomate

Confit de porc



Xerriki urinetakoa

Julienne de légumes gratinées

Barazkiak gainerretuak

Yaourt Cazaubon / Iaurta

Biscuit / bixkotxa

Vendredi / Ostirala

Œuf mayonnaise

Arroltze egosiak maionesarekin

Bolognaise



Boloñez saltsa

Pâtes Bio

Bio pastak

béchamel

Marbré chocolat / xokolate bixkotxa

Du 2 au 6 mars / martxoaren 2etik 6arte

Lundi / Astelehena

Potage aux légumes

Eltzekaria

Cordon bleu

Hegazti ingurutua

Blé aux petits légumes

Garia barazkiekin

Petit moulé / gasna

Liegeois vanille / banilla Vienezko kopa

Mardi / Asteartea

Salade composée

Nahas entselada

Bœuf Marengo



Idiki Marengo moduan

Semoule



Semula

compote

Bûchette mélange / gasna

Fruit / fruitua

Mercredi / Asteazkena

Friand au fromage

Gasna hostore

Poisson pané

Arrain ogitatu

Riz pilaf

Irrisa Pilaf moduan

Yaourt IBASKI / Iaurta

Biscuit / bixkotxa

Jeudi / Osteguna

Concombre à la crème

Kuia luze kremarekin

Sauté de porc



Xerriki sukalkia

Pommes vapeur

Lur sagarrak lurrin egosian

Tomme de vache / Behi gasna

Gaufre / torta

Vendredi / Ostirala

Rosette

Saltxitxoia

Filet de poulet



Oilasko xafila

Carottes à la crème

Pastanagre kremarekin

béchamel

Fromage blanc / Zenbera

Biscuit / bixkotxa

