

MENU de MARS / MARTXOAKO MENUAK

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Du 6 au 10 mars / *martxoaren 6etik 10arte*

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|--|--|--|
| | <i>Astelehena</i> | <i>Asteartea</i> | <i>Asteazkena</i> | <i>Osteguna</i> | <i>Ostirala</i> |
| Entrée <i>Sartzea</i> | Bouillon vermicelle <i>Bermixela salda</i> | Betterave Bio <i>Bio sarbagorriak</i> | Friand au fromage <i>Hostore gasnez betea</i> | Concombre vinaigrette <i>Kuia luze</i> | Saucisson à l'ail / cornichons <i>Baratzuri saltxitxoia / ozpinak</i> |
| Plats chaud <i>Plater Beroa</i> | Nugget's de volaille <i>Hegazi nugget's</i> | Sauté de bœuf BIO <i>BIO idiki saltsa</i> | Grillade de porc <i>Xerri labean</i> | Colin meunière <i>Legatz gaztea eiherezainaren moduan</i> | Colin sauce Nantua <i>legatza Nantua saltsarekin</i> |
| Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i> | Haricots plats <i>Babarrun loregorri</i> | Pommes vapeur <i>Lur sagar lurrin egosian</i> | Blé sauté <i>Garria</i> | Brocolis et pommes de terre <i>Brokoli eta lur sagarrak</i> | Riz aux légumes <i>Irrisa barazkiekin</i> |
| Dessert <i>Deserta</i> | Yaourt nature sucré / biscuit <i>laurta / bixkotxa</i> | Emmental / fruit <i>Gasna / fruitua</i> | Camembert / fruit <i>Sagar bixkotxa</i> | BEIGNET AUX POMMES <i>SAGAR KRUXPETA</i> | Eclair chocolat <i>Xokolate ximista bixkotxa</i> |

Du 13 au 17 mars / *martxoaren 13tik 17arte*

| | Lundi / <i>Astelehena</i> | Mardi / <i>Asteartea</i> | Mercredi / <i>Asteazkena</i> | Jeudi / <i>Osteguna</i> | Vendredi / <i>Ostirala</i> |
|---|---|---|--|--|---|
| Entrée <i>Sartzea</i> | Velouté potiron <i>Kuia salda beluza moduan</i> | Carottes râpées <i>Pastanagre xehatuak</i> | Céleri Rémoulade <i>Apio Remoulade saltsan</i> | Salade lardons / croûtons <i>Urdai xerrak eta ogi-puskak entseladan</i> | Pâté basque <i>Euskal petea</i> |
| Plats chaud <i>Plater Beroa</i> | Sauté de dinde forestière <i>Indi saltsaonddoekin</i> | Bolognaise de bœuf Herriko <i>Boloñez idia</i> | Poulet rôti aux herbes <i>Oilasko labean</i> | Couscous boulettes merguez <i>Idiki bolak eta mergeza</i> | Filet de Merlu à l'Espagnole <i>Legatz xafra Españeko moduan</i> |
| Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i> | Poêlée de légumes <i>Barazkiak zartaginean</i> | Spaghettis / fromage <i>Pastak</i> | Purée <i>Purea</i> | Semoule et légumes couscous <i>Semula eta barazkiak</i> | Pommes vapeur <i>Lur sagar lurrin egosian</i> |
| Dessert <i>Deserta</i> | Fromage blanc aux fruits / kiwi <i>Fruitu zenbara / kiwi</i> | Yaourt vanille <i>Banilla iaourta</i> | Emmental / mousse au chocolat <i>Gasna / Xokole</i> | Edam / fruit <i>Gasna eta fruitua</i> | BROWNIE CHOCOLAT <i>Ibaski iaurta</i> |

Du 20 au 24 mars / *martxoaren 20etik 24arte*

| | Lundi / <i>Astelehena</i> | Mardi / <i>Asteartea</i> | Mercredi / <i>Asteazkena</i> | Jeudi / <i>Osteguna</i> | Vendredi / <i>Ostirala</i> |
|---|--|--|---|---|---|
| Entrée <i>Sartzea</i> | Velouté de tomates <i>Tomate beluza moduan</i> | Salade composée <i>Nahas entselada</i> | Tomates vinaigrette <i>Tomate minari saltsan</i> | Oeuf dur mayonnaise <i>Arroltze egosia mahonesan</i> | Crêpe au fromage <i>Gasna matahamia</i> |
| Plats chaud <i>Plater Beroa</i> | Xixtora <i>Txixtora</i> | Gratin de pâtes et bœuf au cheddar <i>Idi eta gasna eta pastak gainerretuak</i> | Lasagne de bœuf <i>Idi lasaia</i> | Palette de porc <i>Xerri espalda</i> | Filet de dorade à l'aïoli <i>Arrosel xafra baratzuri mahonesarekin</i> |
| Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i> | Semoule <i>Semula</i> | | Salade verte <i>Uhatza</i> | Lentilles / lardons <i>Dilistak / urdai xerrak</i> | Haricots verts <i>Lekak</i> |
| Dessert <i>Deserta</i> | Samos / Gaufre chocolat <i>Gasna / Xokoleta olata</i> | St Neactaire / fruit <i>Gasna / fruitua</i> | Coulommier / mousse citron <i>Gasna / Zitroin muza</i> | Biscuit / compote de fruits <i>Bixkotxa / fruitu konpota</i> | Tomme noire / marbré chocolat <i>Gasna / xokoleta bixkotxa</i> |

Du 27 au 31 mars / *martxoaren 27tik 31arte*

| | Lundi / <i>Astelehena</i> | Mardi / <i>Asteartea</i> | Mercredi / <i>Asteazkena</i> | Jeudi / <i>Osteguna</i> | Vendredi / <i>Ostirala</i> |
|---|--|---|--|---|---|
| Entrée <i>Sartzea</i> | Potage de légumes <i>Eltzekaria</i> | Laitue au surimi <i>Letxuga surimirekin</i> | Salade de blé aux crevettes <i>*gri entselada izkirakekin</i> | Taboulé aux légumes <i>Semula entselada barazkiekin</i> | Pâté basque <i>Euskal petea</i> |
| Plats chaud <i>Plater Beroa</i> | Dos de poulet sauce grand-mère <i>Oilasko xafala amatxi saltsan</i> | Confit de porc <i>Xerriki urinetakoa</i> | Rôti de dinde au jus <i>Indi erreikia jusarekin</i> | Goulash de bœuf HERRIKO <i>IDI Goulash</i> | Gratin de poissons <i>Arrain gainerretua</i> |
| Féculents, légumes <i>Fekulanteak, barazkiak</i> | Pâtes <i>Pastak</i> | Haricots blancs / carottes <i>Ilar xuriak / pastanagre</i> | Gratin de choux fleurs <i>Aza lore gainerretua</i> | Carottes Vichy <i>Pastanagre Vichy moduan</i> | Pennes aux légumes <i>Pastak barazkiekin</i> |
| Dessert <i>Deserta</i> | Carré frais / compote de fruits <i>Gasna / fruitu konpota</i> | Brebis / fruit de saison <i>Ardi gasna / sasoi fruitua</i> | Beignet chocolat <i>Xokoleta kruxpeta</i> | Camembert / fruit de saison <i>Gasna / sasoi fruitua</i> | Tranche ananas frais <i>Anana xafra</i> |

Repas servi avec pain BIO

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

