

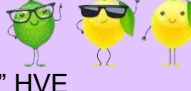
Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

LUNDI 03 NOVEMBRE  Betteraves BIO  Pané de blé  Farfalles BIO ***  Yaourt BIO vanille "Cazaubon"	MARDI 04 NOVEMBRE  Velouté de poireaux BIO  Saucisse de Toulouse "Montauzer" Lentilles 'El maragato' ***  Compote mirabelle HVE	JEUDI 06 NOVEMBRE  Taboulé de semoule BIO  Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais'  Gratin de chou-fleur BIO ***  Pomme BIO	VENDREDI 07 NOVEMBRE  Bouillon tomate vermicelle  Poisson frit MSC  Riz BIO  Piperade Panna cotta coulis de tomates basilic
LUNDI 10 NOVEMBRE  Carottes râpées BIO Boulette de bœuf à la suédoise  Boulgour BIO ***  Croc lait BIO	MARDI 11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918	JEUDI 13 NOVEMBRE  Velouté de potimarron BIO  Curry de pois chiche  Potimarron ferme Dache Dise  Riz 'El Maragato' Pain perdu potimarron BIO et chocolat	VENDREDI 14 NOVEMBRE  Concombres tzatziki  Merlu pané MSC  Penne BIO 'Euskal Pastak'  Brocolis BIO Yaourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea"
LUNDI 17 NOVEMBRE  Crème de chou au fromage frais Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons  Pomme de terre grenaille ***  Compote de pomme BIO	MARDI 18 NOVEMBRE  Œuf dur plein air mayonnaise  Boulettes de légumes  Semoule BIO  Légumes couscous BIO  Fruit de saison	JEUDI 20 NOVEMBRE  Céleri rémoulade au citron  Crème saumon citronnée  Pâtes coquillettes BIO ***  Yaourt citron "Bastidarra" HVE	VENDREDI 21 NOVEMBRE  Empanadas  Lomo mariné au jus  Petits pois BIO ***  Platanos IGP Canarias
LUNDI 24 NOVEMBRE  Velouté de carottes BIO à l'orange  Cocotte de poulet à l'orange  Blé BIO *** Salade d'orange Marocaine	MARDI 25 NOVEMBRE  Macédoine de légumes  Cordon bleu "Aldabia"  Mafaldine BIO "Euskal Pastak" ***  Yaourt nature sucré Ximun eta Xabi HVE	JEUDI 27 NOVEMBRE  Bouillon de pâtes alphabet  Tortilla Espagnole  Haricots beurre BIO persillés ***  Crème dessert chocolat BIO 'Pechalou'	VENDREDI 28 NOVEMBRE  Pâté basque HVE 'Ferme Accacia'  Brandade de poisson  Salade verte ***  Fruit de saison HVE
LUNDI 01 DECEMBRE  Œuf dur plein air sauce cocktail  Galette aux épinards  Riz IGP Camargue ***  Fruit de saison	MARDI 02 DECEMBRE  Salade, maïs et feta  Poisson meunière pêche durable  Boulgour BIO  Poireaux à la crème  Emmental	JEUDI 04 DECEMBRE  Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme  Parmentier de porc BIO aux pommes  Salade mesclun ***  Tarte aux pommes	VENDREDI 05 DECEMBRE  Crème Dubarry BIO  Boulette Agneau à la provençale  Haricots blancs "Euskal Baserri" ***  Petits suisses aux fruits
LUNDI 08 DECEMBRE  Salade de haricots verts BIO  Poulet sauce au curry  Semoule BIO ***  Yaourt à la Grecque BIO 'Pechalou'	MARDI 09 DECEMBRE  Bouillon pâtes alphabet  Nugget's de blé  Purée de brocolis BIO ***  Fruit de saison HVE	JEUDI 11 DECEMBRE  Salade de betteraves BIO et dés de mangue  Poisson MSC sauce à la mangue  Conchigli BIO 'Euskal Pastak' ***  Compote pomme mangue	VENDREDI 12 DECEMBRE  Soupe à l'oignon et ses croutons  Echine de porc IGP à la moutarde  Pomme de terre fraîche au four ***  Cantal AOP
LUNDI 15 DECEMBRE  Coleslaw  Merlu pané MSC  Macaronis BIO au cheddar ***  Yaourt Poire Bio 'Cazaubon'	MARDI 16 DECEMBRE  Velouté de légumes BIO "Légumes Pro"  Chili de légumes BIO aux haricots rouges  Riz BIO ***  Fruit de saison BIO	JEUDI 18 DECEMBRE LE MENU de Noël	VENDREDI 19 DECEMBRE  Betteraves BIO  Xistora Maison Montauzer  Lentilles BIO ***  Compote de pomme BIO

Menua 2025eko azaroaren 03tik abenduaren 19 arte

EGUN BAT, ZAPORE BAT.

AZAROAREN 03 ASTELEHENA  <i>Beterrabak BIO</i>  <i>Gari-opilak</i>  <i>Farfalle pastak BIO</i> ***  <i>Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"</i>	AZAROAREN 04A ASTEARTEA  BIO Porru-krema  Tolosako lukainka "Montauzer" Dilistak "El Maragato" ***  Konpota HVE	AZAROAREN 06A OSTEGUNA  Semola tabulea BIO  Oilasko bularkia "Fermiers Landais"  BIO azalore gratinatua ***  Sagarra BIO	AZAROAREN 07A OSTIRALA Tomate eta vermicelli salda Arrain frijitua MSC Irrisa BIO Piperrada Panna cotta tomate coulisa basilikoa 
AZAROAREN 10A ASTELEHENA  Pastanagre birrinduak BIO Idi haragi-bolak suediar erara  Bulgur BIO ***  Croc lait BIO	AZAROAREN 11 ASTEARTEA ARMISTIZIOA 1918	AZAROAREN 13A OSTEGUNA  <i>BIO kuia-krema</i>  <i>Ilarnabar Currya</i>  <i>Kuia "Ferme Dache Dise"</i>  <i>Irrisa "El Maragato"</i>  <i>Ogi galdua kuia BIO eta txokolatea</i>	AZAROAREN 14A OSTIRALA  Luzokerrak tzatzikian  Legatz ogiztatua MSC  Penne BIO "Euskal Pastak"  Brokoliak BIO  Azukredun jogurt naturala Bleu Blanc Cœur "Larrea"
AZAROAREN 17 ASTELEHENA  Aza krema gasna freskoarekin  Pulinda salteatua "Aldabia" onddoekin Patata berriak ***  Sagar-konpota BIO	AZAROAREN 18 ASTEARTEA  <i>Landako arrautza gogorra maionesarekin</i>  <i>Barazki haragi-bolak</i>  <i>Semola BIO</i>  <i>Kuskus barazkiak BIO</i>  <i>Sasoiko fruta</i>	AZAROAREN 20A OSTEGUNA  Apioa remoulade saltsa zitroineztatuan  Izokin krema zitroineztatua  Pipette pastak BIO ***  Zitroinezko jogurta "Bastidarra" HVE 	AZAROAREN 21A OSTIRALA  Enpanadak  Solomoa jusan marinatua  Ilar biribilak BIO ***  Bananak IGP Kanariak
AZAROAREN 24 ASTELEHENA  Pastanagre krema BIO laranjarekin  Oilaskoa eltzean laranjarekin  Garia BIO ***  Marokoko laranja entsalada 	AZAROAREN 25 ASTEARTEA  Barazki mazedonia  Cordon bleu "Aldabia"  Mafaldine BIO "Euskal Pastak" ***  Azukredun jogurt naturala "Ximun eta Xabi" HVE	AZAROAREN 27A OSTEGUNA  <i>Alfabeto pastadun salda</i>  <i>Espainiar tortilla</i>  <i>Ilar lekak BIO gurina eta perrexilarekin</i> ***  <i>Txokolate-krema BIO "Pechalou"</i>	AZAROAREN 28A OSTIRALA  Euskal pate HVE "Ferme les Acacias"  Arrain brandada  Uraza ***  Sasoiko fruta HVE
ABENDUAREN 01A ASTELEHENA  <i>Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin</i>  <i>Espinaka opila</i>  <i>Irrisa IGP Camargue</i> ***  <i>Sasoiko fruta</i>	ABENDUAREN 02A ASTEARTEA  Arto eta feta entsalada  Arraina meunière erara Arrantza Iraunkorra  Bulgur BIO  Porruak kremak  Emmental	ABENDUAREN 04A OSTEGUNA  Aza zuria sagar ozpin-oliotan  BIO Txerri parmentiera sagarrekin  Uraza nahasketa ***  Sagar tarta 	ABENDUAREN 05A OSTIRALA  Dubarry krema BIO  Axuri haragi-bolak Proventzako erara  Ilar zuriak "Euskal Baserri" ***  Petit suisse fruituekin
ABENDUAREN 08A ASTELEHENA  Ilar leka entsalada BIO  Oilaskoa curry saltsan  Semola BIO ***  Greziar jogurta BIO "Pechalou"	ABENDUAREN 09A ASTEARTEA  <i>Alfabeto pastadun salda</i>  <i>Gari nuggetak</i>  <i>Brokoli purea BIO</i> ***  <i>Sasoiko fruta HVE</i>	ABENDUAREN 11 OSTEGUNA  BIO beterraba entsalada eta mangoa kubotan  Arraina MSC mango saltsan  Conchiglioni BIO "Euskal Pastak" ***  Sagar eta mango konpota 	ABENDUAREN 12A OSTIRALA  Tipula salda ogi koskorrekin  Txerriki lepoa IGP mustardarekin  Patata freskoak labean ***  Cantal AOP
ABENDUAREN 15A ASTELEHENA  Coleslaw  Legatz ogiztatua MSC  Maccheroni pastak BIO Cheddar gasnarekin ***  Udarezko jogurta BIO "Cazaubon"	ABENDUAREN 16A ASTEARTEA  <i>Barazki krema BIO "Légumes pro"</i>  <i>Barazki chilia BIO ilar gorriekin</i>  <i>Irrisa BIO</i> ***  <i>Sasoiko fruta BIO</i>	ABENDUAREN 18 OSTEGUNA LE MENU <i>de Noël</i>	ABENDUAREN 19A OSTIRALA  Beterrabak BIO  Txistorra "Maison Montauzer"  Dilistak BIO ***  Sagar-konpota BIO