

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER Soupe de poireaux BIO Nugget's de blé Gratin de chou-fleur BIO *** Compote pomme vanille HVE	MARDI 24 FEVRIER Betteraves BIO, vinaigrette balsamique <i>Longe de porc à l'ananas</i> Riz IGP Camargue *** Camembert	JEUDI 26 FEVRIER Velouté de courgette BIO au fromage frais <i>Filet de poulet sauce colombo coco</i> Lentilles BIO *** Fruit de saison	VENDREDI 27 FEVRIER Salade verte,carottes BIO, radis noir et maïs Filet de colin MSC crème estragon Mélange de céréales BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'
LUNDI 02 MARS Bouillon томатé vermicelle Tortilla de pomme de terre Poêlée de carottes BIO curry moutarde *** Banane RUP	MARDI 03 MARS <i>Duo de chou sauce soja sucrée et sésame</i> Cordon bleu 'Aldabia' Farfalles BIO <i>Fondue de poireaux aux pommes</i> Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »	JEUDI 05 MARS Macédoine de légumes Lomo mariné Haricots blancs Euskal Baserri *** Croc lait BIO	VENDREDI 06 MARS Crème Dubarry BIO au bleu Gratin de poisson MSC Mesclun *** Purée de pomme BIO
LUNDI 09 MARS Betteraves BIO et fromage de chèvre <i>Emincé de dinde savora miel</i> Blé BIO *** Yaourt à la grecque BIO coulis de fruits rouges	MARDI 10 MARS Fruit de saison *** Purée de patate douce Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias' Pâté Basque 'Massonde'	JEUDI 12 MARS Soupe Marocaine de légumes BIO Couscous végétarien Semoule BIO Légumes couscous BIO Quartiers d'oranges BIO	VENDREDI 13 MARS <i>Coleslaw aux raisins secs</i> Poisson meunière MSC Conchiglias BIO 'Eusaki Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria'
LUNDI 16 MARS Velouté de carottes BIO à la châtaigne Bouchée de blé épinard emmental Boulgour BIO Ketchup Fruit de saison	MARDI 17 MARS Salade de haricots verts <i>Volaille à la crème de pain d'épice</i> Pomme de terre sautée *** Yaourt cerise BIO 'Cazaubon'	JEUDI 19 MARS MENU SURPRISE	VENDREDI 20 MARS Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois Merlu pané MSC Riz BIO au potimarron BIO *** Compote de fruit HVE
LUNDI 23 MARS Salade verte, poires, bleu et noix Albondigas à la forestière Macaroni BIO *** Fruit de saison	MARDI 24 MARS Carottes BIO au citron Galette de légumes Dahl de lentilles 'El Maragato' *** Emmental BIO	JEUDI 26 MARS b i n g o	VENDREDI 27 MARS Bouillon vermicelle <i>Colin MSC sauce thaï</i> Blé BIO *** Pomme BIO
LUNDI 30 MARS Salade vendéenne <i>Porc IGP au caramel</i> Pomme fraîche au four *** Compote BIO 'Famille Teulet'	MARDI 31 MARS Txorro Luzien, croûtons et fromage Haut de cuisse de poulet 'Les Fermiers Landais' Curry de pois chiche BIO *** Fruit de saison	JEUDI 02 AVRIL Concombre à la grecque Pizza aux fromages Salade verte *** Compote pêche HVE	VENDREDI 03 AVRIL Betteraves BIO Poisson frit MSC Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Yaourt du moment

Menua 2026ko otsailaren 23tik apirilaren 03 arte

Bertakoa.

SUKALDE ZORATUA

OTSAILAREN 23A ASTELEHENA Porru salda BIO Gari nuggetak Azalore gratinatua BIO *** Sagar Banilla konpota HVE	OTSAILAREN 24A ASTEARTEA Beterraba BIO ozpin baltsamikoarekin <i>Txerriki azpizuna ananarekin</i> Irrisa IGP Camargue *** Camembert	OTSAILAREN 26A OSTEGUNA Kuiatxo krema BIO gasna freskoarekin <i>Kolonbo-oilasko xerrak koko esnearekin</i> Dilistak BIO *** Sasoiko fruta	OTSAILAREN 27A OSTIRALA Uraza, pastanagreak BIO, erradi beltzak eta artoa MSC legatz xerra suge-belar saltsan Zereal nahasketa BIO *** Banilla jogurta BIO 'Cazaubon'
MARTXOAREN 02A ASTELEHENA Tomate eta vermicelli salda Patata-tortilla Pastanagre frijituak BIO currya eta mustardarekin *** Banana	MARTXOAREN 03A ASTEARTEA <i>Aza bikotea, azukredun soja saltsa eta sesamoa</i> Cordon bleu 'Aldabia' Farfalle-ak BIO <i>Porru eta sagar fondue-a</i> Azukredun jogurt naturala "Ximun eta Xabi"	MARTXOAREN 05A OSTEGUNA Barazki mazedonia Solomo marinatua Ilar zuriak Euskal Baserri *** Croc Lait BIO	MARTXOAREN 06A OSTIRALA Dubarry krema BIO gasna urdinarekin Arrain gratinatua MSC Uraza nahasketa *** Sagar-purea BIO
MARTXOAREN 09A ASTELEHENA Beterraba entsalada BIO eta ahuntz gasna <i>Pulinda xerratan eztizko Savorarekin</i> Garia BIO *** Greziar jogurta BIO fruitu gorri coulisarekin	MARTXOAREN 10A ASTEARTEA Sasoiko fruta *** Patata gozo purea Chipolatak HVE "Ferme les Acacias" Euskal patea 'Massonde'	MARTXOAREN 12A OSTEGUNA Marokoar zopa barazkiekin BIO Kuskus begetarianoa Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Laranja puskak BIO	MARTXOAREN 13A OSTIRALA <i>Coleslaw mahats idorrekin</i> Arraina meunière erara MSC Conchiglioni BIO 'Euskal Pastak' *** Ardi gasna 'Azkorria'
MARTXOAREN 16A ASTELEHENA Pastanagre krema BIO gaztainarekin Espinaka eta emmental gari-mokadua Bulgur BIO Ketchup Sasoiko fruta	MARTXOAREN 17A ASTEARTEA Ilar leka entsalada <i>Hegaztia espezia-ogia saltsarekin</i> Patata salteatua *** Gerezi jogurta BIO 'Cazaubon'	MARTXOAREN 19A OSTEGUNA 	MARTXOAREN 20A OSTIRALA Pana cotta, piper coulisa, feta eta ilar biribilak Legatz ogiztatua MSC BIO irrisa BIO kuiarekin *** Fruitu-konpota HVE
MARTXOAREN 23A ASTELEHENA Uraza, udarea, gasna urdina eta intxaurrak Haragi-bolak basoko erara Macaroni BIO *** Fruta	MARTXOAREN 24A ASTEARTEA Pastanagreak BIO zitroinarekin Barazki opila Dilista Dahla 'El Maragato' *** Emmental BIO	MARTXOAREN 26A OSTEGUNA 	MARTXOAREN 27A OSTIRALA Vermicelli salda <i>Legatza MSC Thai saltsarekin</i> Garia BIO *** Sagarra BIO
MARTXOAREN 30A ASTELEHENA Vendée-ko entsalada <i>Txerrikia IGP karameluarekin</i> Sagar freskoa labean *** Konpota BIO 'Famille Teulet'	MARTXOAREN 31 ASTEARTEA Donibane Lohitzuneko ttoro-a Oilasko bularkia 'Les Fermiers Landais' BIO Ilarnabar currya *** Fruta	APIRILAREN 02A OSTEGUNA Luzokerra greziar erara Gasna pizza Uraza *** Mertxika konpota HVE	APIRILAREN 03A OSTIRALA Beterrabak BIO Arrain frijitua MSC Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Uneko jogurta