

Menua 2025eko urtarrilaren 06tik otsailaren 21a arte

Bertakoa.

UNIBERTSO KOLORETSU BAT

Urtarrilaren 06a astelehena Beterrabak BIO ozpin-oliotan Espinaka gari-opilak Patata-purea *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"	Urtarrilaren 07a asteartea Entsalada berdea, kuiatxoa, pastanagrea Legatz xerra osoa saltsan "Arrantza Sangarria" Conchiglioni BIO 'Euskal Pastak' *** Fruitu-konpota HVE	Urtarrilaren 09a osteguna Udazkeneko krema Tolosako lukainka "Montauzer" Dilistak BIO *** Erregeen Frangipai	Urtarrilaren 10a ostirala Coleslaw gasna zuriarekin Oilasko izterra "Aldabia" Bulgur BIO Libanoarra Brokoliak BIO Rondelé BIO
Urtarrilaren 13a astelehena Luzokerrak ozpin-oliotan Arraina meunière erara MSC Penne BIO *** Gasna zuria HVE "Ximun eta Xabi"	Urtarrilaren 14a asteartea Porru-krema BIO Lomo oliba berdeekin Ilar biribilak BIO *** Kiwi berdea BIO	Urtarrilaren 16a osteguna Landako arrautza gogorra Kuskus begetarianoa Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Sasoiko fruta	Urtarrilaren 17a ostirala Alfabeto salda Aratxeki errea Dijoneko erara Patata berriak erromaniarekin *** Fruitu-konpota BIO
Urtarrilaren 20a astelehena Arto eta feta entsalada Idi haragi-bola eskandinaviarrak Garia BIO *** Ahuntz-esnedun jogurta "Ferme pot'ya"	Urtarrilaren 21a asteartea Pastanagre birrinduak BIO Barazki Nem-a Irrisa BIO kantondarra *** Cantal AOP	Urtarrilaren 23a osteguna Barazki mazedonia maionesarekin Cordon bleu "Aldabia" Ilar zuriak Euskal Baserri *** Bananak IGP Kanariak	Urtarrilaren 24a ostirala Tourin zuritua Legatz xerra MSC txibia tintarekin Azalorea BIO bexamelarekin *** Intxaur eta txokolatezko bixkotxa
Urtarrilaren 27a astelehena Aza zuri eta gorria Txistorra "Montauzer" Kinoa zaporetsua BIO *** Karamelu krema BIO "Pechalou"	Urtarrilaren 28a asteartea Kuia-krema BIO MSC Legatz ogiztatua Pipette pasta BIO Cheddar gasnarekin *** Klementina	Urtarrilaren 30a osteguna Entsalada mistoa, oliba eta Emmental BIO dilista parmentiera Patata gozoa purea Madalena BIO Banilla jogurta "Larrea"	Urtarrilaren 31 ostirala Luzokerra tzatzikian Pulinda xerra abrikot idorrekin "LEONen" irrisa *** Konpota BIO
Otsailaren 03a astelehena Alfabeto salda Bakailao solomoa tomate saltsarekin Patata berriak *** Sasoiko fruta BIO	Otsailaren 04a asteartea Arrautza gogorra maionesarekin Azalore opila Semola BIO Ratatouille BIO Poventzako belarrekin Konpota HVE	Otsailaren 06a osteguna Kuiatxo krema BIO gasna freskoarekin Xingar eta gasna pizza Uraza *** Opiltxoak astigar ziroparekin	Otsailaren 07a ostirala Beterraba BIO eta erradi arrosa Oilasko bularkia tipula gorriarekin Maccheroniak BIO *** Ahabi jogurta BIO "Baskalia"
Otsailaren 10a astelehena Dubarry krema BIO Gari nuggetak Dilistak "El Margarato" *** Sasoiko fruta	Otsailaren 11 asteartea BIO Pastanagre zitroineztatuak Txerriki lepoa IGP txarkuteria erara Bulgur BIO Ratatouille Gasna AOP	Otsailaren 13a osteguna BOZKATU BEHARREKO MENUA	Otsailaren 14a ostirala Txorizoa Atun bolognesa Mafaldine BIO tomatearekin *** Sagar gorria BIO
Otsailaren 17a astelehena Pastanagre horien krema Oilasko xerra « Aldabia » curryarekin Patata gratinatua *** Banana BIO	Otsailaren 18a asteartea Apioa rémoulade saltsan Haragi-bolak amatxi erara Irrisa BIO eta barazkiak *** Azukredun jogurt naturala BIO "Cazaubon"	Otsailaren 20a osteguna Alfabeto salda Patata-tortilla Ilar leka lauak BIO *** Donutsa azukrearekin	Otsailaren 21a ostirala Entsalada mistoa Arrain brandada *** Koko jogurta "Cazaubon" Sasoiko fruta BIO

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak on dagizuela opa dizue!

Menu du 06 janvier au 21 février 2025

Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

<p>Lundi 06 janvier</p> <p>Betteraves BIO en vinaigrette Pané de blé aux épinards Purée de pomme de terre *** Yaourt BIO vanille 'Cazaubon »</p>	<p>Mardi 07 janvier</p> <p>Salade verte, courgette, carotte et radis noirs Plein filet de colin 'pêche durable » en sauce Conchigli BIO 'Euskal pastak' *** Compote de fruits HVE</p>	<p>Jeudi 09 janvier</p> <p>Velouté forestier Saucisse de Toulouse « Montauzer » Lentilles BIO *** Frangipane des rois</p>	<p>Vendredi 10 janvier</p> <p>Coleslaw au fromage blanc Cuisse de poulet « Aldabia » Boullgour BIO Libanais Brocolis BIO Rondelé BIO</p>
<p>Lundi 13 janvier</p> <p>Concombre vinaigrette Poisson meunière MSC Penne BIO *** Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »</p>	<p>Mardi 14 janvier</p> <p>Crème de poireaux BIO Lomo aux olives vertes Petits pois BIO *** Kiwi vert BIO</p>	<p>Jeudi 16 janvier</p> <p>Œuf dur plein air Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous BIO Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17 janvier</p> <p>Bouillon alphabet Rôti de veau à la dijonnaise Pomme de terre fraîche aux romarin *** Compote de fruits BIO</p>
<p>Lundi 20 janvier</p> <p>Salade de maïs et feta Boulette de bœuf scandinave Blé BIO *** Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »</p>	<p>Mardi 21 janvier</p> <p>Carottes râpées BIO Nems de légumes Riz BIO cantonnais *** Cantal AOP</p>	<p>Jeudi 23 janvier</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu 'Aldabia » Haricots blancs Euskal Baserri *** Platanos IGP Canarias</p>	<p>Vendredi 24 janvier</p> <p>Soupe à l'oignon, croutons et fromage râpé Filet de colin MSC à l'encre de seiche Chou fleur BIO béchamel *** Brownie au chocolat</p>
<p>Lundi 27 janvier</p> <p>Duo de chou blanc et rouge Xistora « Montauzer » Quinoa gourmand BIO *** Crème caramel BIO « Pechalou' »</p>	<p>Mardi 28 janvier</p> <p>Crème de potimarron BIO au lait de coco Panée de colin MSC Coquille BIO au cheddar *** Clémentine</p>	<p>Jeudi 30 janvier</p> <p>Salade composée, olive et emmental Parmentier de lentilles BIO Purée de patate douce Madeleine BIO Yaourt vanille « Larrea »</p>	<p>Vendredi 31 janvier</p> <p>Concombre tzatziki Escalope de dinde aux abricots secs Riz « de LEON » *** Compote BIO</p>
<p>Lundi 03 février</p> <p>Bouillon alphabet Dos de lieu sauce tomate Pomme de terre grenaille *** Fruit de saison BIO</p>	<p>Mardi 04 février</p> <p>Œuf dur mayonnaise Galette de chou-fleur Semoule BIO Ratatouille BIO aux herbes de Provence Compote HVE</p>	<p>Jeudi 06 février</p> <p>Velouté de courgettes BIO au fromage frais Pizza jambon fromage Salade verte *** Pancake au sirop d'érable</p>	<p>Vendredi 07 février</p> <p>Betterave BIO et radis rose Haut de cuisses de poulet à l'oignon rouge Macaronis BIO *** Yaourt BIO à la myrtille « Baskalia »</p>
<p>Lundi 10 février</p> <p>Velouté dubarry BIO Nugget's de blé Lentilles « El Margarato » *** Fruit de saison</p>	<p>Mardi 11 février</p> <p>Carottes BIO citronnées Echine de porc IGP à la charcutière Boullgour BIO Ratatouille Fromage AOP</p>	<p>Jeudi 13 février</p> <p>MENU A VOTER</p>	<p>Vendredi 14 février</p> <p>Chorizo Bolognaise de thon Mafaldine BIO à la tomate *** Pomme rouge BIO</p>
<p>Lundi 17 février</p> <p>Velouté de carottes au curcuma Filet de poulet « Aldabia » au curry Gratin de pomme de terre *** Banane BIO</p>	<p>Mardi 18 février</p> <p>Céleri rémoulade Albondigas façon Amatzia Riz BIO et légumes BIO *** Yaourt BIO nature sucré « Cazaubon »</p>	<p>Jeudi 20 février</p> <p>Bouillon alphabet Tortilla de pomme de terre Haricots plats BIO *** Donut's au sucre</p>	<p>Vendredi 21 février</p> <p>Salade composée Brandade de poisson *** Yaourt coco « Cazaubon » Fruit de saison BIO</p>

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !