MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE / ESKOLETAKO MENUAK

Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, lentilles…) et/ou du pain

Apairu bakoitzan elikagai irintsuak
(lur sagarra, pastak, irrisa, xingalak…) eta/edo ogia jan

Consommez trois à quatre produits laitiers par jour

Hiruzpalau esneki irentsi egunka

Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit)

Egunka bi fruitu jan eta baratzekari bat apairuka
(gordina edo egosia)

Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, œuf, poisson)

Egunka elikagai proteinatsu bat edo bi jan
(haragia, arroltze, arraina)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			EPIPHANIE	
semaine du 07 au 11 janvier	betteraves bio poulet rôti BBC pâtes bio babybel rouge roulé poire bio	bouillon alphabet poisson frais MSC sauce à l'Espagnole haricots verts bio persillés petit suisse bio brunoise de fruits frais	carottes râpées vinaigrette sauté de veau bio Biozkaria purée de patate douce bio clémentine brioche des rois	potage de légumes bio boulettes lentilles sarrasin brocolis bio au fromage boursin ail et fines herbes compote artisanale Cazaubon
semaine du 14 au 18 janvier	cœurs de palmiers au thon petit salé purée de pois cassés au fromage fondu yaourt bio ferme Idiartia (Jon Harlouchet) fruit bio	potage de légumes bio truite de Baïgorri au beurre blanc riz bio kiri chèvre poire pochée au miel	céleri rémoulade omelette bio gratin de potiron bio et p de terre _ semoule au lait maison	soupe tomates vermicelle sauté de poulet BBC aux champignons carottes vichy petit suisse bio pomme bio
semaine du 21 au 25 janvier	salade de pommes de terre saucisse IGP Sud Ouest gratin de chou fleur bio béchamel yaourt bio au sucre de canne clémentine	velouté de potiron bio parmentier de poisson salade verte camembert bio brunoise de fruits frais	betteraves bio vinaigrette sauté de bœuf Herriko pommes vapeur fruit bio entremet maison au caramel	potage de légumes bio pané de blé tomates mozzarella haricots beurre au jus fromage blanc bio poire bio
semaine du 28 janvier au 1er février	haricots verts bio vinaigrette poulet rôti Aldabia purée mixte potiron p de terre fromage des Aldudes BBC orange bio	potage de légumes aiguillettes blé carottes panées gratin de brocolis bio au kiri camembert bio pomme cuite	taboulé à la semoule bio blanquette de veau carottes bio persillées _ flan maison à la vanille	potage de légumes poisson frais MSC beurre blanc safrané riz bio babybel bio compote artisanale Cazaubon

Deux composants bio seront présents dans chaque menu, ainsi que du pain bio tous les jours

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

Origine des viandes (décret du 17/12/2002) / Haragien etorkia (2002/12/17ko dekretua):

bœuf / idikia:	France
veau / aratxekia :	France, Hollande (selon approvisionnement)
mouton / aharikia :	France, Irlande (selon approvisionnement)
porc / zerrikia:	France (Aquitaine)
volaille / hegaztikia:	France

* Idiartia : **Donibane Garazin finkatu etxaldeko iaurt ekoizlea** Petit producteur de yaourts fermiers bio basé à St-Jean-Pied-de-Port
** Bastidarra : **Bardozen sortu esnetegia** Laiterie artisanale récemment créée à Bardos
*** **Pastanagreak eta azak Lipostheyekoak dira eta han bertan eraldatuak** Les carottes et choux doux sont de Lipostheyet et transformés sur ce même site
Pasta guziak bio eta erdi-osoak dira Toutes les pâtes sont bio et semi-complètes
Ekilore olioa Mugroneko Oleandes etxekoa da L'huile de tournesol utilisée pour la vinaigrette est issue de chez Oleandes, huilerie basée à Mugron
Menuan diren fruituak hornitzearen araberan zerbitzatuko dira Les fruits nommés sur le menu seront servis sous réserve d'approvisionnement