

MENU

Semaine du 18 au 22 mars 2019

Lundi 18/03/19

Pamplemousse (bio)
Nuggets de volaille ketchup
Gratin de choux fleurs
Gouda (bio)
Liégeois vanille

Mardi 19/03/19

Salade de taboulé
Rôti de veau sauce dijonnaise (sauce moutarde)
Carottes (bio)
Fol Epi
Fruit (bio) ou (local)

Jeudi 21/03/19

Potage de légumes
Filet de colin frit
Purée de pommes de terre
Yaourt nature (bio)
Fruit (bio) ou (local)

Vendredi 22/03/19

Salade club (salade « local », dinde, emmental, tomates)
Rôti de porc (local)
Riz pilaf
Saint Paulin
Compote de pêches

Les féculents : semoule, riz, pomme de terre, blé...

Les produits laitiers : yaourts, fromage, crème anglaise...

Les protéines animales, lipides : Viandes, poissons, œufs...

Les fruits et les légumes : betteraves, salade de fruits, compotes...

Les desserts sucrés : gâteaux, glaces...

VILLE D'HENDAYE – Menus servis dans les écoles publiques Gare, Plage, Lissardy , Ville et Joncaux .

MENUA

2019ko martxoaren 18tik 22ra

Martxoak 18 (astelehena)

Arabisagarra (bio)
Hegazti kroketa ketchup saltsarekin
Azalore gainerrea
Gouda gasna (BIO)
Banillazko Vienako kopa

Martxoak 19 (asteartea)

Kuskuz entsalada
Txahal-koxkorra mustardarekin
Pastanariak (bio)
"Fol Epi" gasna
Fruitua (bio edo tokikoa)

Martxoak 21 (osteguna)

Barazki salda
Ikazkin-xerra errea
Patata purea
Jogurt naturala (bio)
Fruitua (bio edo tokikoa)

Martxoak 22 (ostirala)

Entsalada (letxuga, hindi-oilar urdaiazpikoa, gasna, tomatea)
Txerri-koxkorra (Tokikoa)
Irrisa "pilaf" erara
"Saint Paulin" gasna
Mertxika konpota

Fekula-elikagaiak: semola, irrisa, patata, garia...

Esne-produktuak: jogurtak, gasna, krema ingelesa...

Abere-proteinak, lipidoak: haragiak, arrainak, arraultzeak...

Fruitu eta barazkiak: erremolatxak, fruitu entsalada, konpotak...

Deserta azukratuak: bixkotxak, izozkiak...