

MENU

Semaine du 06 au 10 mai 2019

Lundi 06/05/19

Pamplemousse (bio)
Sauté de porc (bio) sauce provençale
Printanière de légumes (Pommes de terre, haricots, carottes, petits pois)
Fraidou
Compote de pommes

Mardi 07/05/19

Salade de tomate, concombre et maïs
Chicken wings rôtis (ailerons de poulet)
Pommes de terre sautées
Emmental (bio)
Fruit (bio) ou (local)

Jeudi 09/05/19

Pastèque ou melon jaune
Paupiette de veau sauce champignons
Riz créole (bio)
Yaourt nature (bio)
Biscuits petit beurre

Vendredi 10/05/19

Melon vert
Fish and chips
Haricots verts (bio)
Saint Paulin
Crème au chocolat (bio)

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...

MENUA

2019ko maiatzaren 6tik 10erako astea

Maiatzaren 6an (astelehena)

Arabisagarra (bio)
Zerrikia zartaginean errea (bio) Probentzako saltsarekin
Udaberriko barazki nahasketa (lursagarrak, ilarrak, pastenagreak, ilar biribilak)
"Fraidou" gasna
Sagar konpota

Maiatzaren 7an (asteartea)

Tomate entsalada, luzokerra eta artoa
Chicken wings erreak (oilasko hegatsa)
Lursagar zartaginean erreak
Emmental (bio)
Fruitua (bio edo tokikoa)

Maiatzaren 9an (osteguna)

Angurria edo meloi horia
Aratxeki bilkaria barrengorri saltsan
Irrisa kreol erara (bio)
Jogurt naturala (bio)
Petit beurre bixkotxak

Maiatzaren 10ean (ostirala)

Meloi berdea
Fish and chips
Ilar lekak (bio)
Saint Paulin
Txokolate krema (bio)

Fekuladunak: semola, irrisa, lursagarra, garia...

Esnekiak: jogurtak, gasna, ingeles krema...

Abere proteinak, lipidoak: haragiak, arrainak, arroltzeak...

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

Azkenburuko azukredunak: bixkotxak, izozkiak...

HENDAIAKO HERRIKO ETXEA – Geltokiko, Hondartzako, Lizardiko, Hiri-barneko eta Intzurako eskola publikoetan zerbitzatu menuak.