

MENU

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019

Lundi 29/04/19

Betteraves (bio)
Boulettes de bœuf (bio)
Pennes (bio) au beurre
Coulommiers
Flan vanille (bio)

Mardi 30/04/19

Tomate (local)
Chipolatas grillées (bio)
Haricots plats d'Espagne
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Jeudi 02/05/19

OÛfs durs mayonnaise
Pilon de poulet (bio)
Purée de pommes de terre
Fondu Président
Compote poires (bio)

Vendredi 03/05/19

Salade club (salade, dés de dinde, emmental, tomate)
Beignet de poisson et citron
Courgettes béchamel (bio)
Fromage blanc (bio)
Cake aux fruits

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 apirilaren 29tik maiatzaren 3rako astea

Apirilaren 29an (astelehena)

Beterrabak (bio)
Idiki bolatxoak (bio)
Pastak (bio) gurinarekin
Coulommiers gasna
Banilla flana (bio)

Apirilaren 30ean (asteartea)

Tomatea (tokikoa)
Lukainka erreak (bio)
Hegoaldeko lekak
Jogurt natural azukreduna
Sasoiko fruitua

Maiatzaren 2an (osteguna)

Arroltze gogortuak maionesarekin
Izterkia (bio)
Lursagar purea
"Fondu Président" gasna
Sagar konpota (bio)

Maiatzaren 3an (ostirala)

Klub entsalada (uraza, indioilar puxkatxoak, emmental, tomatea)
Arrain eta zitroin kruspetak
Kuiatxoak bexamelarekin (bio)
Gasna zuria (bio)
Fruitu bixkotxa

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...