

MENU

Semaine du 02 au 06 septembre 2019

Lundi 02/09/19

Carottes (bio) râpées
Émincé de dinde à la provençale
Riz créole
Fraidou
Compote de pommes (bio)

Mardi 03/09/19

Saucisson à l'ail
Hachis parmentier
Salade verte (local)
Yaourt nature sucré Yeo (bio)
Petit beurre

Jeudi 05/09/19

Pastèque
Pilon de poulet (local) sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)
Semoule (bio)
Fondu Président
Flan à la vanille

Vendredi 06/03/19

Tomate (local) mozzarella
Colin pané - citron
Choux-fleurs (bio) en gratin
Vache qui rit
Biscuit nappé 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 irailaren 2tik 6ra

Irailaren 2an (astelehena)

Pastanari porroskatuak (bio)
Indioilo xerra meheetan Proventzako erara
Irrisa kreol moduan
“Fraidou” gasna
Sagar konpota (bio)

Irailaren 3an (asteartea)

Baratxurizko saltxitxoia
Haragi txikitu pastela patata purearekin
Entsalada berdea (tokikoa)
Jogurt natural azukratua Yeo (bio)
Gurinarekin egin bixkotxa

Irailaren 5ean (osteguna)

Sandia
Oilasko izterra (tokikoa) euskal saltsan (tomatea, piperra, tipula)
Semola (Bio)
“Fondu Président” gasna
Banillazko flana

Irailaren 6an (ostirala)

Tomateak (tokikoa) mozzarella-rekin
Abadio arrautzeztatua limoiarekin
Azalore gainerreak (bio)
“Vache qui rit” gasna
Txokolatez estalitako bixkotxa

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...

HENDAIAKO UDALA – Geltoki, Hondartza, Lizardi, Intzura eta Hiri barneko eskoletan zerbitzatu apairuak.