

MENU

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

Lundi 09/09/19

Betteraves (bio)
Chipolatas grillées (bio)
Lentilles
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison

Mardi 10/09/19

Rosette
Galopin de veau grillé
Brocolis (bio)
Petit suisse (bio)
Muffin pépites choco noir

Jeudi 12/09/19

Taboulé méridional
Filet de colin meunière
Petits pois et carottes à la française (bio)
Yaourt nature (bio)
Ananas frais

Vendredi 13/09/19

Salade coleslaw (carotte râpée, chou blanc râpé, mayonnaise)
Rôti de porc au jus (local)
Boulgour pilaf (bio)
Emmental
Chocolat liégeois

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 9tik 13ra

Irailaren 9an (astelehena)

Erremolatxak (bio)
Lukainka erreak (bio)
Dilistak
“Petit moulé” baratxuri eta belar finezko gasna
Sasoiko fruitua

Irailaren 10ean (asteartea)

Saltxitxoia
Txahal-hanburgesa errea
Brokoliak (bio)
“Petit Suisse” gaztanbera (Bio)
Bixkotxa txokolate beltz pipitekin

Irailaren 12an (osteguna)

Hegoaldeko kuskuz entsalada
Abadio xerra meunière erara
Ilar borobilak eta pastanariak frantses erara (bio)
Jogurt naturala (bio)
Anana freskoa

Irailaren 13an (ostirala)

Coleslaw entsalada (pastanari eta aza txuri porroskatuak, maionesa)
Txerri-koxkorra (tokikoa) zukuarekin
Boulgour pilaf erara (bio)
“Emmental” gasna
Txokolatezko Vienako kopa

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.