

MENU

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

Lundi 16/09/19

Œufs durs mayonnaise
Sauce à la bolognaise (bio)
Galette Tex-Mex avec emmental râpé
Yaourt nature sucré (bio)
Fruit de saison

Mardi 17/09/19

Salade composée (salade verte, tomate, maïs)
Sauté de bœuf au paprika
Semoule (bio)
Cotentin
Compote de pommes (bio)

Jeudi 19/09/19

Carottes râpées (local)
Escalope de poulet sauce forestière
Poêlée de brocolis et champignons
Emmental (bio)
Mousse au chocolat au lait

Vendredi 20/09/19

Rosette
Médailillon de merlu sauce dieppoise (crème et crevette)
Riz pilaf (bio)
Fromage blanc (bio)
Fruit de saison

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
2014ko irailaren 16tik 20ra

Irailaren 16an (astelehena)

Arroltze gogortuak maionesan
Boloniako saltsa (bio)
Tex-Mex taloa gasna porroskatuarekin
Jogurt natural azukratua (bio)
Sasoiko fruitua

Irailaren 17an (asteartea)

Entsalada mistoa (entsalada berdea, tomatea, artoa)
Idiki salteatua paprikarekin
Semola (Bio)
"Cotentin" gasna
Sagar konpota (bio)

Irailaren 19an (osteguna)

Pastanari porroskatuak (tokikoak)
Oilasko eskalopea oihaneko saltsan
Brokoli eta txanpiñoiak zartaginean
"Emmental" gasna (Bio)
Esnezko txokolatezko moussea

Irailaren 20an (ostirala)

Saltxitxoa
Legatz-xerra Dieppe-ko saltsan (esne-gaina eta izkira)
Irrisa pilaf erara (Bio)
Gaztanbera (bio)
Sasoiko fruitua

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.