

MENU

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

Lundi 23/09/19

Salade de pommes de terre au thon
Haut de cuisse de poulet
Epinards (bio) à la crème
Yaourt sucré (bio)
Fruit de saison

Mardi 24/09/19

Concombre vinaigrette
Filet de lieu sauce méridionale (tomate, thym)
Coquillettes (bio)
Petit moulé
Compote de poires (bio)

Jeudi 26/09/19

Salade club (salade verte « local », dés de dinde, tomate)
Rôti de dinde au curry
Carottes vapeur (bio)
Gouda
Chou à la crème

Vendredi 27/09/19

Pâté Basque (local)
Paupiette de veau à la sauce tomate
Riz pilaf (bio)
Fromage blanc de campagne
Galette Saint-Michel

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 23tik 27ra

Irailaren 23an (astelehena)

Patata entsalada atunarekin
Oilasko izterra
Espinakak (bio) esne-gainarekin
Jogurt azukratua (bio)
Sasoiko fruitua

Irailaren 24an (asteartea)

Luzokerrak ozpin-oliotan
Abadira filetea hegoaldeko saltsan
Pastak (Bio)
“Petit moulé” gasna
Udare konpota (Bio)

Irailaren 26an (osteguna)

Klub entsalada (entsalada berdea “tokikoa”, indioilo laukitxoak, tomatea)
Indioilo koxkorra curryarekin
Pastanariak lurrunean (bio)
“Gouda” gasna
Esne-gainezko petixuak

Irailaren 27an (ostirala)

Euskal pateia (tokikoa)
Txahalki bilkaria tomate saltsan
Irrisa pilaf erara (Bio)
Baserriko gaztanbera
Saint-Michel 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.