

MENU

Semaine du 02 au 06 décembre 2019

Lundi 02/12/19

Betteraves (bio)
Sauté de bœuf au paprika
Carottes persillées
Yaourt vanille (bio)
Fruit de saison

Mardi 03/12/19

Salade hollandaise (salade verte « local », dès de fromage, tomate, croûtons)
Galopin de veau grillé
Purée de pomme de terre
Vache qui rit
Compote de pommes (bio)

Jeudi 05/12/19

MENU VEGETARIEN
Haricots verts (bio) en salade
Pané de blé, fromage, épinards
Coquillettes(bio)
Camembert
Éclair au chocolat

Vendredi 06/12/19

Salade club (tomate, dès de jambon de dinde, maïs)
Suprême de poisson sauce provençale (tomate, poivron)
Courgettes (bio)
Yaourt fraises Yeo (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

2019ko abenduaren 2tik 6rako astea

Abenduaren 2an (astelehena)

Beterrabak (bio)
Idikia zartaginean errea paprikarekin
Pastanagreak perrexilarekin
Banillazko jogurta (bio)
Sasoiko fruitua

Abenduaren 3an (asteartea)

Holandar entsalada (uraza (tokikoa), gasna dadoak, tomatea, txigorkiak)
Idiki «galopin» errea
Lursagar purea
“Vache qui rit” gasna
Sagar konpota (bio)

Abenduaren 5an (osteguna)

MENU BEGETARIANOA
Ilar berdeen (Bio) entsalada
Gari, gasna eta espinakak arrolteztatuak
Pastak (bio)
Camembert
Bixkotxa betea txokolatearekin

Abenduaren 6an (ostirala)

Klub entsalada (tomatea, indioilar urdaiazpiko dadoak, artoa)
Arrain suprema probentzar saltsan (tomatea, biper handia)
Kuiatxoak (bio)
Marrubi jogurta Yeo (bio)
Sasoiko fruitua

Fekula-ekikagaiak: semola, irrisa, patata, garia...

Esne-produktuak: jogurtak, gasna, krema ingelesa...

Abere-proteinak, lipidoak: haragiak, arrainak, arraultzeak...

Fruitu eta barazkiak: erremolatzak, fruitu entsalada, konpotak...

Deserta azukratuak: bixkotxak, izozkiak...