

MENU

Semaine du 06 au 10 janvier 2020

Lundi 06/01/20

MENU VEGETARIEN

Soupe de légumes mijotés
Boulettes soja (bio) tomate basilic (sauce tomate)
Haricots beurre saveur du midi
Camembert (bio)
Galette des rois

Mardi 07/01/20

Rosette
Escalope de dinde à la crème
Coquillettes (bio)
Yaourt nature (bio)
Fruit de saison

Jeudi 09/01/20

Carottes râpées
Merguez (local)
Semoule (bio)
Fondu Président
Tarte au chocolat

Vendredi 10/01/20

Pomelos au sucre
Filet de cabillaud sauce aneth
Brocolis (bio)
Fromage frais nature sucré
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

2020ko urtarrilaren 06tik 10erako astea

Urtarrilaren 6an (astelehena)

MENU VEGETARIANOA

Su eztian egosi barazki zopa
Soja bolatxoak (bio) tomate eta basilioarekin (tomate saltsa)
Lekak Hegoa deko erara
Camembert (bio)
Errege-opila

Urtarrilaren 7an (asteartea)

Rosette zozizona
Indioilo xafla esneganarekin
Pastak (bio)
Jogurt naturala (bio)
Sasoiko fruitua

Urtarrilaren 9an (osteguna)

Pastenagre arraspatuak
Merguez lukainka (tokikoa)
Ertirina (bio)
« Fondu Président » gasna
Txokolate tarta

Urtarrilaren 10ean (ostirala)

Arabisagarra azukrearekin
Bakailao xerra aneta saltsan
Brokolia(bio)
Gasna freskoa azukreztatua
Sasoiko fruitua

Fekula-elikagaiak: 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...