

MENU

Semaine du 11 au 15 novembre 2019

Lundi 11/11/19

FERIE

Mardi 12/11/19

Betteraves (bio)
Colin mariné à la provençale
Pennes au beurre (bio)
Saint-Paulin
Flan au chocolat

Jeudi 14/11/19

Salade Coleslaw (carotte râpée, chou blanc râpé)
Saucisse de Toulouse
Lentille (bio)
Yaourt nature (bio)
Fruit

Vendredi 15/11/19

MENU VEGETARIEN

Salade composée (salade verte, tomate, maïs, œuf)
Riz pilaf (bio) à l'indienne (tomates, cubes de poivrons rouges et verts, épice tandori, petits pois)
Emmental (bio)
Compote pomme fraise

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 azaroaren 11tik 15era

Azaroaren 11n (astelehena)

BESTA EGUNA

Azaroaren 12an (asteartea)

Beterrabak (bio)

Abadio marinatua Probentzako erara

Penne pastak gurinarekin (bio)

Saint-Paulin gasna

Txokolate flana

Azaroaren 14an (osteguna)

Coleslaw entsalada (pastenagre arraspatua, aza zuri arraspatua)

Tolosako lukainka

Dilistak (bio)

Jogurt naturala (bio)

Fruitua

Azaroaren 15ean (ostirala)

MENU BEGETARIANOA

Entsalada mistoa (uraza, tomatea, artoa, arroltzea)

Pilaf irrisa (bio) indiar erara (tomateak, biper gorri eta berdeen kubotxoak, tandori espeziea, ilar biribilak)

Emmental gasna (bio)

Sagar eta marrubi konpota

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.