

MENU

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Lundi 14/10/19

Haricots verts vinaigrette du terroir
Chipolatas aux herbes
Pommes campagnardes
Gouda (bio)
Fruit de saison

Mardi 15/10/19

Pâté de foie
Bœuf bourguignon
Carottes (bio) à la crème
Yaourt aromatisé (bio)
Tarte aux abricots

Jeudi 17/10/19

Macédoine à la mayonnaise
Sauce bolognaise
Coquillettes (bio)
Emmental (bio)
Flan nappé au caramel

Vendredi 18/10/19

MENU VEGETARIEN

Salade club (tomate, fromage, maïs)
Blé à l'andalouse (blé « bio », oignons, poivrons rouges et verts, courgettes, champignons de Paris)
Yaourt 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

2019ko urriaren 14tik 18rako astea

Urriaren 14an (astelehena)

Bertako ilar lekak ozpin-oliotan
Lukainkak belarrekin
Patatak baserriko moduan
Gouda gasna (bio)
Sasoiko fruitua

Urriaren 15ean (asteartea)

Gibel orea
Idikia Bourguignon erara
Pastenagreak (bio) esnegainetan
Jogurt usaingozatua (bio)
Abrikota tarta

Urriaren 17an (osteguna)

Mazedonia maionesarekin
Boloniar saltsa
Pasta maskorrak (bio)
Emmental gasna (bio)
Karameluz estali flana

Urriaren 18an (ostirala)

MENU BEGETARIANOA

Klub entsalada (tomatea, gasna, artoa)
Garia andaluziar erara (garia «bio», tipulak, biper gorri eta berdeak, kuiatxoak, barrengorriak)
Jogurt natural azukreduna
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...

HENDAIKO UDALA – Geltoki, Hondartza, Lizardi, Intzura eta Hiri barneko eskoletan zerbitzatu apairuak.