

MENU

Semaine du 16 au 20 décembre 2019

Lundi 16/12/19

Pâté de campagne
Rôti de porc au jus
Petits pois et carottes
Gouda (bio)
Fruit (local)

Mardi 17/12/19

MENU VEGETARIEN
Carottes râpées (local)
Boulettes de pois chiches (bio)
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Madeleine géante

Jeudi 19/12/19

Mousse de canard et son toast
Sauté de poulet (local) sauce forestière (champignons)
Pommes rösti aux légumes
Sapin tout chocolat
Père Noël chocolat

Vendredi 20/12/19

Salade club (salade verte, dès de jambon de dinde, tomate)
Filet de hoki sauce tomate basilic
Choux-fleurs (bio) béchamel
Camembert (bio)
Flan nappé au caramel

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 16tik 20rako astea

Abenduaren 16an (astelehena)

Etxeko patea
Zerriki erreza zukuan
Ilar borobilak eta pastenagreak
Gouda (bio)
Fruitua (tokikoa)

Abenduaren 17an (asteartea)

MENU VEGETARIANOA
Patenagre arraspatuak (tokikoak)
Ilarnabar bolatxoak (bio)
Pastak
Jogurt usaingozatua
Madalena erraldoia

Abenduaren 19an (osteguna)

Ahateki moussea eta txigorkria
Oilasko (tokikoa) zartaginean erreza oihaneko saltsan (barrengorriak)
Rösti lursagarrak barazkiekin
Txokolatezko izaia
Txokolatezko Bizarzuria

Abenduaren 20an (ostirala)

Klub entsalada (indioilar urdaiazpiko dadoak, tomatea)
Arrain xerra tomate eta basiliko saltsan
Azalorea (bio) bexamelarekin
Camembert (bio)
Karameluz estalitako flana

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...