

MENU

Semaine du 18 au 22 novembre 2019

Lundi 18/11/19

Œufs durs mayonnaise
Sauce bolognaise (bio)
Tortis (bio)
Yaourt nature sucré
Fruit de saison

Mardi 19/11/19

Salade printanière (salade verte, tomate, maïs)
Sauté de porc (local) sauce charcutière
Semoule (bio)
Cotentin
Compote de pomme

Jeudi 21/11/19

Rosette
Pilon de poulet grillé
Poêlée de brocolis et champignons
Emmental (bio)
Tarte au flan

Vendredi 22/11/19

MENU VEGETARIEN

Carottes (bio) râpée
Chili végétarien (haricots rouges, oignons, thym, tomate, courgette, poivrons)
Riz pilaf (bio)
Fromage brebis (local)
Mousse chocolat au lait

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 18tik 22ra

Azaroaren 18an (astelehena)

Arroltze egosiak maionesarekin
Boloniar saltsa (bio)
Torti pastak (bio)
Jogurt natural azukreduna
Sasoiko fruitua

Azaroaren 19an (asteartea)

Udaberriko entsalada (uraza, tomatea, artoa)
Zerrikia zartaginean errea (tokikoa) urdanki saltsan
Semola (bio)
Cotentin gasna
Sagar konpota

Azaroaren 21ean (osteguna)

Rosette zozizona
Izterki errea
Brokoli eta barrengorriak zartaginean
Emmental gasna (bio)
Flan tarta

Azaroaren 22an (ostirala)

MENU BEGETARIANOA

Pastenagre (bio) arraspatuak
Mexikar entsalada begetarianoa (ilar gorriak, tipulak, timua, tomatea, kuiatxoak, biperrak)
Pilaf irrisa (bio)
Ardi gasna (tokikoa)
Esne txokolatezko moussea

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

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

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

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

Deserta azukratuak: bixkotxak, izozkiak...

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