

MENU

Semaine du 25 au 29 novembre 2019

Lundi 25/11/19

Taboulé
Émincé de poulet sauce chasseur
Épinards (bio) à la crème
Camembert (bio)
Flan nappé au caramel

Mardi 26/11/19

Concombre vinaigrette du terroir
Filet de colin aux épices
Coquillettes (bio)
Yaourt nature sucré
Compote de poire (bio)

Jeudi 28/11/19

Salade composée (salade verte « local », thon, tomate, maïs)
Rôti de dinde au jus
Purée de pommes de terre
Gouda (bio)
Tarte Normande

Vendredi 29/11/19

MENU VEGETARIEN

Salade de pois chiches
Steak de soja
Riz pilaf (bio)
Fromage blanc 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 azaroaren 25etik 29ra

Azaroaren 25ean (astelehena)

Tabulea

Oilasko salteatua ehiztari saltsan

Espinakak (bio) esnegainetan

Camembert gasna (bio)

Karameluz estali flana

Azaroaren 26an (asteartea)

Tokiko luzokerra ozpin-oliotan

Abadio xerra espeziekin

Pasta maskorrak (bio)

Jogurt natural azukreduna

Udare konpota (bio)

Azaroaren 28an (osteguna)

Entsalada mistoa (uraza «tokikoa», atuna, tomatea, artoa)

Indioilo-koxkorra zukuan

Lursagar purea

Gouda gasna (bio)

Normandiar tarta

Azaroaren 29an (ostirala)

MENU BEGETARIANOA

Ilarnabarren entsalada

Soia xerra

Pilaf irrisa (bio)

Gasna zuri 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...

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