



Menu du 05 janvier au 06 février 2026

LES PLATS UNIQUES UN REGAL PENDANT L'HIVER !!

LUNDI 05 JANVIER Betteraves BIO aux noix Pané de blé Gratin de salsifis *** Croc Lait BIO	MARDI 06 JANVIER Velouté de poireaux BIO Poulet aux olives Semoule BIO *** Brioche des rois	MERCREDI 07 JANVIER Salade composée Filet de colin MSC en sauce Boulgour BIO *** Frangipane	JEUDI 08 JANVIER Macédoine de légumes Crème carbonara Pâtes conchigli BIO 'Euskal Pastak' *** Compote BIO	VENDREDI 09 JANVIER Carottes BIO râpées au raisin sec Poisson pané MSC Riz BIO Piperade Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'
LUNDI 12 JANVIER Soupe de potimarron BIO au lait de coco Sausisse Montauzer Lentilles BIO *** Fruit de saison	MARDI 13 JANVIER *** Nugget's de poulet Potatoes Clémentine Eclair au chocolat	MERCREDI 14 JANVIER Soupe de légumes BIO Echine de porc IGP Coquillettes BIO *** Yaourt fraise "Ferme Larrea" Bleu Blanc Cœur	JEUDI 15 JANVIER Samoussa Gnocchis sauce fromagère Salade verte *** Compote de poire HVE	VENDREDI 16 JANVIER Salade verte, maïs et feta Curry de poisson Blé BIO *** Yaourt à la grecque BIO
LUNDI 19 JANVIER Piémontaise BIO Cordon bleu de volaille 'Aldabia' Haricots verts persillés BIO *** Fruit de saison	MARDI 20 JANVIER Œuf dur plein air à la mayonnaise Parmentier de lentilles BIO Purée de patate douce *** Compote de châtaigne HVE	MERCREDI 21 JANVIER Céleri rémoulade Lasagne de bœuf *** Madeleine Pomme BIO	JEUDI 22 JANVIER Soupe de brocolis BIO au fromage frais Poisson meunière MSC Semoule BIO Ratatouille BIO Saint Paulin	VENDREDI 23 JANVIER Concombre vinaigrette aux échalotes Longe de porc à la moutarde Farfalles BIO *** Yaourt nature HVE sucré Ximun eta xabi
LUNDI 26 JANVIER Velouté de carottes BIO au cumin Poulet rôti Fermier Landais Riz Maragato *** Yaourt BIO au citron "Cazaubon"	MARDI 27 JANVIER Salade verte Tartiflette Savoyarde *** Biscuit BIO Fruit de saison	MERCREDI 28 JANVIER Feuilleté au fromage Curry de pois chiche et légumes d'hiver Pâtes BIO *** Yaourt à boire	JEUDI 29 JANVIER Bouillon Alphabet Tortilla Espagnole Carottes vichy BIO *** Frangipane	VENDREDI 30 JANVIER Coleslaw New Yorkais Filet de colin sauce citronnée Boulgour BIO *** Compote ananas
LUNDI 02 FEVRIER Velouté de courge Bio à la châtaigne Lomo mariné Haricots blancs 'Euskal Basseri' *** Pan cake au caramel	MARDI 03 FEVRIER Œuf dur plein air sauce cocktail Galette de chou-fleur Pomme de terre grenaille *** Orange BIO	MERCREDI 04 FEVRIER Soupe de légumes BIO Couscous deux viandes Semoule BIO Légumes couscous Fruit de saison	JEUDI 05 FEVRIER *** Bolognaise de poulet Aldabia Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' Biscuit BIO Compote de pomme BIO	VENDREDI 06 FEVRIER Betteraves BIO au vinaigre balsamique Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Poireaux à la crème Yaourt nature sucré BIO "Cazaubon"

Menua 2026ko urtarrilaren 05etik otsailaren 06 arte

JAKI PAREGABEAK NEGURAKO GOZAMENA!



URTARRILAREN 05A ASTELEHENA Beterrabak BIO intxaurrekin Gari-opilak Terebuza gratinatua *** Croc Lait BIO	URTARRILAREN 06A ASTEARTEA Porru krema BIO Oilaskoa olibekin Semola BIO *** Errege brioxa	URTARRILAREN 07A ASTEAZKENA Entsalada mistoa MSC legatz xerra saltsan Bulgur BIO *** Frangipanea	URTARRILAREN 08A OSTEGUNA Barazki mazedonia Carbonnara krema Conchiglioni pastak BIO 'Euskal Pastak' *** Konpota BIO	URTARRILAREN 09A OSTIRALA Pastanagre birrinduak BIO mahats idorrekin Arrain ogizatua MSC Irrisa BIO Piperrada Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"
URTARRILAREN 12A ASTELEHENA Kuia salda BIO koko esnearekin Lukainka Montauzer Dilistak BIO *** Sasoiko fruta	URTARRILAREN 13A ASTEARTEA *** Oilasko nuggetak Patata atalak Klementina Eclair txokolatearekin	URTARRILAREN 14A ASTEAZKENA Barazki salda BIO Txerriki lepoa IGP Pipette pasta BIO *** Marrubi Jogurta "Ferme Larrea" Bleu blanc Cœur	URTARRILAREN 15A OSTEGUNA Samoussa Gnocchiak gasna saltsarekin Uraza *** Udare-konpota HVE	URTARRILAREN 16A OSTIRALA Uraza, artoa eta feta Arrain curry-a Garia BIO *** Greziar jogurta BIO
URTARRILAREN 19A ASTELEHENA Piemonteko entsalada BIO Hegazti Cordon bleu-a "Aldabia" Ilar lekak perrexilarekin BIO *** Sasoiko fruta	URTARRILAREN 20A ASTEARTEA Landako arrautza gogorra maionesarekin BIO dilista parmentiera Patata gozoa purea *** Gaztaina konpota HVE	URTARRILAREN 21A ASTEAZKENA Apioa remoulade saltsan Idiki lasagna *** Madalena Sagarra BIO	URTARRILAREN 22A OSTEGUNA Brokoli salda BIO gasna freskoarekin Arraina meunière erara MSC Semola BIO Ratatouille BIO Saint Paulin	URTARRILAREN 23A OSTIRALA Luzokerrak ozpin-oliotan exalotarekin Txerriki azpizuna mustardarekin Farfalle-ak BIO *** Azukredun jogurt naturala Ximun eta Xabi
URTARRILAREN 26A ASTELEHENA Pastanagre krema BIO kuminoarekin Oilasko errea Fermier Landais Maragato irrisa *** Zitroin jogurta BIO "Cazaubon"	URTARRILAREN 27A ASTEARTEA Uraza Savoiaiko Tartiflette-a *** Bixkotxa BIO Sasoiko fruta	URTARRILAREN 28A ASTEAZKENA Gasna hostorea Garbantz curry Sasoiko barazki *** Edateko jogurta	URTARRILAREN 29A OSTEGUNA Alfabeto pastadun salda Espainiar tortilla Vichy pastanagreak BIO *** Frangipanea	URTARRILAREN 30A OSTIRALA Coleslaw New Yorkeko erara Legatz xerra saltsa zitroineztatuarekin Bulgur BIO *** Anana konpota
OTSAILAREN 02A ASTELEHENA Kuia krema Bio gaztainekin Solomo marinatua Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Opiltxoak karameluarekin	OTSAILAREN 03A ASTEARTEA Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin Azalore opila Patata berriak *** Laranja BIO	OTSAILAREN 04A ASTEAZKENA Barazki salda BIO Kuskusa bi haragiekin Semola BIO Kuskus barazkiak Sasoiko fruta	OTSAILAREN 05A OSTEGUNA *** Oilasko bolognesa Aldabia Mafaldine BIO "Euskal Pastak" Bixkotxa BIO Sagar-konpota BIO	OTSAILAREN 06A OSTIRALA Beterrabak BIO ozpin baltsamikoarekin Arrain frijitua MSC Irrisa IGP Camargue Porruak kremarekin Azukredun jogurt naturala BIO "Cazaubon"