

Semaine 10

Lundi 6 mars 2023 (ASTELEHENA)

Entrée - Sartzea

Pâté de campagne de chez Massonde
Euskal patea



Plat principal – Jaki nagusia

Daube Bourguignon Origine Herriko
Idikia saltsan Borginako modua



Riz aux petits légumes
Irrisa barazki nahasiarekin

Dessert – Deserta

Fromage- Clémentine bio
Gasna – Klémentina bio



Mardi 7 mars 2023 (ASTEARTEA)

Entrée – Sartzea

Œuf dur mayonnaise
Arrautza maionesarekin

Plat principal – Jaki nagusia

Wings de poulets
Oilasko errekia

Gratin dauphinois et de légumes
Barazi edo patata Gratinatuak

Dessert – Deserta

Yaourt – Biscuit
Jogurta – Bixkotxa

Jeudi 9 mars 2023 (OSTEGUNA)

Entrée – Sartzea

Velouté potiron panais Bio
Arrautza maionesarekin



Plat principal – Jaki nagusia

Rôti de veau Herriko Axuria
Ahatxeki errekia



Poêlée 3 légumes
Barazki nahasiak

Dessert – Deserta

Yaourt Maïder et Niko –
Chouquettes
Jogurta Maïder eta Niko –
Kruspetak



Vendredi 10 mars 2023 (OSTIRALA)

Menu végétarien – Barazki jale menu



Entrée – Sartzea

Salade de céleri et carotte râpées
Apiota pastenagreak ensaladan



Plat principal – Jaki nagusia

Boulettes de légumes sauce tomate
Barazki bola tomatearekin



Purée (lait Ferme Dubois)
Purea



Dessert – Deserta

Kiri bio–Pomme Bio
Gasna – Sagarra bio



Accompagnement : pain traditionnel et pain bio Axola Gabe. Les jeudis pain HERRIKO

Information : les menus peuvent changer suivant les livraisons. Origine Viande de Bœuf et Veau Herriko

Bon appétit - Apetitu on

Fournisseurs de la semaine :

Axola Gabe, Aldabia, Dubois, Massonde, Goizetik, Fraichadour, Pomona Passion Froid,
Sysko, Transgourmet, Ferme Andueza Biriadou, Yaourt fermier Maïder et Niko St Esteben

SIVU Artzamendi – Cuisine centrale Jantegi

Avenue Curutchague - 64250 CAMBO-LES-BAINS Tél. : + 33(0)5 59 93 65 18 -www.jantegi.fr - contact@jantegi.fr