



































Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 14 au vendredi 18 octobre 2024
2024 ko urrilaren 14 tik urrilaren 18 ra

Semaine du Goût

	LUNDI/ ASTELEHENA	MARDI/ ASTEARTEA	MERCREDI/ ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/ OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<p><i>Tarte à la Kourge</i></p>  	<p><i>Gougères</i></p>  <p><i>Kruspetano</i></p>  	<p><i>Chou blanc en salade</i></p> <p><i>Aza</i></p>  	<p><i>Melon bio</i></p> <p><i>kapelu biribil</i></p>  	<p><i>Salade haricots verts bio</i></p> <p><i>ilar leka</i></p>  
PLAT PLATERA	<p><i>Gâteau de truite</i></p>  	<p><i>Poisson du jour/ Épinards Bio Béchamel</i></p> <p><i>egungo arraina / espinaka</i></p>   	<p><i>Poulet au Curry / Purée de carottes bio</i></p> <p><i>oilaskoa curryarekin / pastanagrea pure</i></p>   	<p><i>Ragoût de sauté de porc bio/ Riz Créole bio</i></p>    	<p><i>Ravioli végan Bolognaise bio/ Crémeux de lentilles corail</i></p> <p><i>Ravioli tomate / ilar xabal</i></p>   
DESSERT DESERTA	<p><i>Mousse au chocolat</i></p> 	<p><i>Fromage/ Compote bio</i></p> <p><i>Gasna / kompota</i></p>   	<p><i>Fromage / fruit bio</i></p> <p><i>Gasna / fruituak</i></p>  	<p><i>Yaourt bio / fruit bio</i></p> <p><i>Jogurta / fruituak</i></p> 	<p><i>Iles Flottantes</i></p> 

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

Les plats sont préparés entièrement par nos cuisiniers (fait maison) / Gure sukaldariak prestatutako platerak