



























Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2025
2025 martxoaren 31 tik apirilaren 4 ra

	LUNDI/ ASTELEHENA	MARDI/ ASTEARTEA	MERCREDI/ ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/ OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<p><i>Betteraves bio</i> <i>Beterraba</i></p>  	<p><i>Salade bio</i> <i>Entsalada</i></p>  	<p><i>Salade de pâte</i> <i>Pasta entsalada</i></p>  	<p><i>Céleri bio</i> <i>Apio</i></p>   	<p><i>Velouté de potiron</i> <i>Kuia belusatua</i></p>  
PLAT PLATERA	<p><i>Filet de poulet / purée bio</i> <i>Oilasko xerra / pure</i></p>   	<p><i>Coquillette carbonnara bio</i> <i>Pastak karbonara</i></p>  	<p><i>Truite / brocolis bio</i> <i>Amuarrain / brokoli</i></p>   	<p><i>Rôti de veau / semoule bio</i> <i>Arratxeki erreki / irin larri</i></p>   	<p><i>Chili sin carne bio</i> <i>Xili sin Karne</i></p>   
DESSERT DESERTA	<p><i>Fromage / fruits bio</i> <i>Gasna / fruituak</i></p>  	<p><i>Fromage / fruits bio</i> <i>Gasna / fruituak</i></p>  	<p><i>Crème dessert / Fruits</i> <i>Krema / Fruituak</i></p>  	<p><i>Yaourt bio Local / fruit bio</i> <i>Jogurta / fruituak</i></p>   	<p><i>Fromage / Panna cotta</i> <i>Gasna / Pana kota</i></p>  

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

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