



Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025
2025 ko urrilaren 20 tik urrilaren 24 ra

	LUNDI/ASTELEHENA	MARDI/ASTEARTEA	MERCREDI/ ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<i>Carottes râpées vinaigrette bio</i> <i>Pastanagrea</i>  	<i>Salade courgettes bio</i> <i>Kalabazin entsalada</i> 	<i>Salade de pâtes bio</i> <i>Pasta entsalada</i> 	<i>Tomates vinaigrette bio</i> <i>Tomateak</i> 	<i>Concombres vinaigrette bio</i> <i>Luzoker</i> 
PLAT PLATERA	<i>Hachis Parmentier Salade verte bio</i> <i>Haragi xehatua lursagar purean Entsalada</i>   	<i>Poisson du jour Pâtes aux lentilles corail bio</i> <i>Egungo arraina Dilista koralezko pastak</i> 	<i>Nuggets de poulet Haricots verts bio au beurre</i> <i>Oilasko nuggets Ilar leka</i>  	<i>Curry de dinde Semoule</i> <i>Indioiloar kurrya Irrin larri</i>   	<i>Cappelletti aux épinards Crèmeux d'épinard bio</i> <i>Espinaka cappelletti Espinaka krema</i> 
DESSERT DESERTA	<i>Yaourt bio Compote bio</i> <i>Gasna Kompota</i>  	<i>Crème dessert Fruit bio</i> <i>Krema Fruituak</i> 	<i>Fromage blanc Fruit bio</i> <i>Jogurta Fruituak</i>  	<i>Fromage Fruit bio</i> <i>Gasna Fruituak</i> 	<i>Fromage Fondant harichoco</i> <i>Gasna Bixkotxa</i> 

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

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