



Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025
2025 ko urrilaren 27 tik urrilaren 31 ra

	LUNDI/ ASTELEHENA	MARDI/ ASTEARTEA	MERCREDI/ ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/ OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<i>Tomates vinaigrette bio</i> <i>Tomateak</i> 	<i>Taboulé</i> <i>Tabulatua</i> 	<i>Salade de crudités bio</i> <i>Krudelkeria entsalada</i>  	<i>Betteraves rouges bio</i> <i>cuites</i> <i>Beterraba</i> 	<i>Salade de lentilles</i> <i>corail/coco</i> <i>Koral dilista entsalada</i> 
PLAT PLATERA	<i>Porc au caramel</i> <i>Riz créole bio</i> <i>Zerrikia karameluarekin</i> <i>Bihi arroza</i>  	<i>Truite</i> <i>Gratin de courgettes</i> <i>Amuarrain</i> <i>Kalabazin saria</i>  	<i>Rôti de veau</i> <i>sauce façon beurre blanc</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Txahal errea</i> <i>Patatak labean</i>  	<i>Pilon de poulet</i> <i>Semoule bio</i> <i>Oilasko pilonoak</i> <i>Semola bio</i>  	<i>Omelette pomme de terre bio</i> <i>Haricots verts bio au beurre</i> <i>Patata tortilla</i> <i>Ilar leka</i> 
DESSERT DESERTA	<i>Fromage</i> <i>Fruit bio</i> <i>Gasna / Fruituak</i> 	<i>Yaourt bio local</i> <i>Fruit bio</i> <i>Jogurta / Fruituak</i>  	<i>Yaourt maison</i> <i>Fruit bio</i> <i>Jogurta / Fruituak</i>  	<i>Yaourt bio local biok</i> <i>Compote bio</i> <i>Jogurta / Kompota</i>  	<i>Fromage</i> <i>Choux Chantilly</i> <i>Craquelin</i> <i>Gasna</i> <i>Choux Chantilly</i> 

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

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