



Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 2 au vendredi 6 février 2026

2026 ko otsailaren 2 tik otsailaren 6 ra

	LUNDI/ASTELEHENA	MARDI/ASTEARTEA	MERCREDI ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<i>Betterave bio crues</i> <i>Betaraba</i> 	<i>Salade bio / emmental</i> <i>Entsalada</i> 	<i>Salade de pâtes bio</i> <i>Pastak</i> 	<i>Salade de céleri bio sauce blanche</i> <i>Apio entsalada</i> 	<i>Velouté de potiron</i> <i>Kuia krema</i> 
PLAT PLATERA	<i>Filet de poulet mariné Purée de pommes de terre bio</i> <i>Oilasko azpizun / Pure</i>  	<i>Coquillettes bio local carbonara</i> <i>Pastak carbonara</i>   	<i>Truite / Brocolis bio</i> <i>Amuarraïn / Brokoli</i> 	<i>Rôti de veau Purée de patate douce</i> <i>Arratxeki errekoa Patata pure gozoa</i>  	<i>Chili sin carne Riz créole bio</i> <i>Chili gabe haragi Irris</i>  
DESSERT DESERTA	<i>Fromage / Fruit bio</i> <i>Gasna / Fruituak</i> 	<i>Fromage râpé Compote bio</i> <i>Gasna / konpota</i> 	<i>Crème dessert Fruit bio</i> <i>Krema Fruituak</i> 	<i>Yaourt bio local Fruit bio</i> <i>Jogurta / fruituak</i> 	<i>Fromage Gâteau au chocolat</i> <i>Gasna Txokolate pastela</i>  

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

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