



Bidart
B I D A R T E

MENU DE LA SEMAINE

Du lundi 9 au vendredi 13 février 2026

2026 ko otsailaren 9 tik otsailaren 13 ra

	LUNDI/ASTELEHENA	MARDI/ASTEARTEA	MERCREDI ASTEAZKENA	JEUDI/OSTEGUNA	VENDREDI/OSTIRALA
ENTREE SARTZEA	<i>Betteraves bio crues</i> <i>Beterraba</i> 	<i>Crock kourge</i>	<i>Salade de lentilles corail/coco</i> <i>Ilar xabal</i> 	<i>Pomelos bio</i> <i>Pomelo</i> 	<i>Carottes râpées vinaigrette bio</i> <i>Pastanagrea</i>  
PLAT PLATERA VÉGÉTARIEN	<i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de chou-fleur bio</i> <i>Egungo arraina / Azalore</i> <i>Quiche aux fromages sans pâte</i> 	<i>Sauté de veau Marengo au piment d'Espelette</i> <i>Fusili bio</i> <i>Aratxekia / pastak</i> <i>Bolognaise de lentilles bio</i> 	<i>Chipolatas</i> <i>Gratin de blettes</i> <i>Lukainka</i> <i>Blusen orratza</i> 	<i>Pilon de poulet</i> <i>Frites sauce barbecue</i> <i>Oilasko / fritak</i> <i>Steack végétal</i> 	<i>Raviolis vegan bolognaises bio</i> <i>Haricots verts bio au beurre</i> <i>Ravioli / 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>Yogurta / fruituak</i> 	<i>Crème brûlée</i> <i>Fruit bio</i> <i>Krema errea</i> <i>Fruituak</i> 	<i>Yaourt bio local</i> <i>Compote</i> <i>Yogurta / konpota</i>  	<i>Fromage</i> <i>Fruit bio</i> <i>Gasna / fruituak</i> 

ATTENTION : les menus peuvent changer en fonction des livraisons

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