

# MENU de JANVIER / URTARRILAREN MENUA


Du 6 au 10 janvier / Urtarrilaren 6etik 10arte

	LUNDI <i>Astehena</i>	MARDI <i>Astearta</i>	JEUDI <i>Osteguna</i>	VENDREDI <i>Ostirala</i>
<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Velouté de légumes <i>Salda beluza moduan</i> 	Betteraves ciboulette <i>Sarbagorriak tipulinarekin</i>	Riz niçois <i>Irrisa entselada</i>	Charcuterie <i>Txarkuteria</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Jambon de dinde <i>Indi xingarra</i>	Sauté de porc charcutière <i>Xerrikoa</i>	Quiche lorraine <i>Kixa</i>	Parmentier de poissons <i>Arrain Parmentier xehakina</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Rizotto aux champignons <i>Irrisa onddorekin</i>	Purée de légumes <i>Barazki purea</i>	Haricots verts et pommes de terre <i>Lekak eta lur sagarrak</i>	Salade verte <i>Uhatza</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Samos / crème au chocolat <i>Gasna / xokoleta krema</i>	Petit moulé / pomme <i>Gasna / sagar</i> 	Gouda / clémentine <i>Gasna / klementina</i> 	Yaourt <b>BIO</b> <b>BIO</b> iaurta 

Du 13 au 17 janvier / Urtarrilaren 13tik 17arte

<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Bouillon vermicelle <i>Bermixela salda</i>	Tomates maïs <i>Tomate eta artoa</i>	Charcuterie <i>Txarkuteria</i>	Betteraves maïs <i>Sarbagorri eta artoa</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Boulette d'agneau au jus <i>Bildoxki punpulkan jusarekin</i>	Carbonara <i>Karbonara saltsa</i>	Couscous poulet / merguez <i>Kuskus oilaskoa / mergesa</i>	Poisson pané et citron <i>Arrain ogitatu zitroinekin</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Blé pilaf / tomates grillées <i>Irrisa / Tomate labean</i>	Spaghettis /gruyère <i>Spageti pastak / gasna</i>	Semoule aux épices <i>Semula ezpeziekin</i>	Riz à la tomate <i>Tomate irrisa</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Vache qui rit / yaourt <i>Gasna / laurta</i>	Biscuit / orange <i>Bixkotxa / lirandia</i> 	Meringue <i>Arroltze-suspilo</i>	Tomme noire / biscuit <i>Gasna / bixkotxa</i>

Du 20 au 24 janvier / Urtarrilaren 20etik 24arte

<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Potage à la tomate <i>Tomate salda</i>	Salade ragga* <i>Ragga entselada</i>	Paté de foie <i>Gibel patea</i>	Macedoine de légumes <i>Barazki entseladan</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Paupiette de veau au jus <i>Xahalkia betegarriduna jusarekin</i>	Fricassée de dinde <i>Indi xehakina</i>	Hachis parmentier <i>Parmentier xehakina</i>	Paëlla au poisson <i>Arrain paeia</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Ratatouille / pommes de terre <i>Barazkiak saltsan / lur sagarrak</i>	<b>Pommes rissolées maison</b> <i>Lur sagarrak zartaginean</i>	Salade verte <i>Uhatza</i> 	Camembert / Flan chocolat <i>Gasna / Xokoleta esne opila</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Yaourt / biscuit <i>laurta / bixkotxa</i>	<b>Crème anglaise / Biscuit roulé au chocolat</b> <i>Ingeles krema / xokoleta krema</i>	Emmental / fruit <i>Gasna / fruitua</i>	

\* maïs, tomate, salade, haricot / *artoa, tomate, uhatza, ilarra*

Du 27 au 31 janvier / Urtarrilaren 27tik 31arte

<b>Entrée</b> <i>Sartzea</i>	Veloute de potiron <i>Kuia salda beluza moduan</i> 	Friand au fromage <i>Gasna "friand"-a</i>	<b>Nem's sauce soja</b> <i>Nem soja saltsarekin</i>	Mousse de canard <i>Ahateki pate arina</i>
<b>Plats chaud</b> <i>Plater Beroa</i>	Steak de volaille <i>Hegazti steka</i>	Boulette d'agneau en tajine <i>Bildoxki punpulkan tajine moduan</i>	<b>Pilon de poulet au caramel</b> <i>Oiloskoa karamelarekin</i>	Duo de poisson beurre <i>Arrain bikotean</i>
<b>Féculents, légumes</b> <i>Fekulanteak, barazkiak</i>	Semoule sauce tomates <i>Semula tomate saltsarekin</i>	<b>Gratin de courgettes</b> <i>Kuiatxoak gainerretuak</i>	<b>Riz cantonnais</b> <i>Irrisa</i> 	Riz créole <i>Irrisa Kreol moduan</i>
<b>Dessert</b> <i>Deserta</i>	Vache qui rit / Liegeois <i>Gasna / Vienesko kopa</i>	<b>St moret / fruit</b> <i>Gasna / fruitua</i>	<b>Rocher coco/chocolat</b> <i>Koko-xokolate bixkotxa</i>	Edam / yaourt <i>Gasna / iaurta</i>