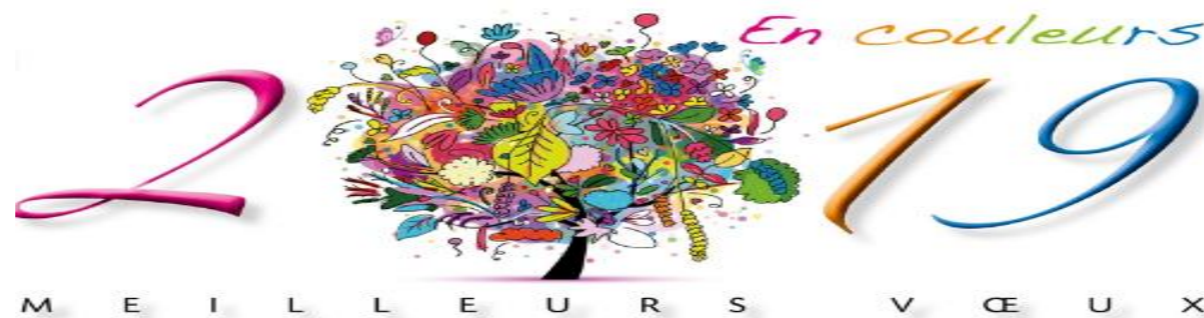


CUISINE LYCEE BERNAT
ETXEPARE
2 Avenue Mayi Ariztia
64 100 BAYONNE
05.35.00.16.18
FR 64.102.001 CE



On Egin !
Bon appétit !



SUIVEZ BERTAKOA RESTAURATION SUR NOTRE PAGE

facebook

	Lundi Astelehena Diluns	Mardi Asteartea Dimars	Mercredi Asteazkena Dimercres	Jeudi Osteguna Dijous	Vendredi Ostirala Dives
2019ko urtarrilaren 07a, astelehena 2019ko urtarrilaren 13a, igandea	Bermizela salda Oilasko azpizun ogiztatua Ilar biribilak euskal moldean Erregosi oinarria Banillazko Ibaski	Tomateak ozpin-oliotan Chipolata labean Pastanagre Mousselinea Ingeles krema Errege koroa	Beterrabak sagarrekin Bakailao frijitua Hiru koloreko Tortiak Tomate estalia Sagar konpota	César entsalada Cheese burger Chips lursgarrak Cocktail saltsa Donut's	Oilasko gaintxigorrak Legatza pizzaiolo saltsan Irrisa Camargueko moldean Ratatouille Sasoiko fruitua
2019ko urtarrilaren 14a, astelehena 2019ko urtarrilaren 20a, igandea	Pomeloak Idikia boloniar moldean Penne gurinarekin Gasna arraspatua Banilla marrubizko izozkia	Arrain kauserak Xerriki errakia jusean Ilar xuriak lurrunean egosiak Pastanagreak eta tipulak Sasoiko fruitua	Euskal pateak Oilaskoa labean erromaniarekin Lursagarrak zartaginean erreak Ketchup Sasoiko fruitua	Arroltze egosiak maionesarekin Irrisa barazki ttipiekin Merkatuko barazkiak **** Zitroizko bio jogurta	Baratzezainaren salda Legatz kurruskaria Pasta okerrak gurinarekin "Koldo"-ren pikillo minestronea Arbendoilezko errege bixkotxa
2019ko urtarrilaren 21a, astelehena 2019ko urtarrilaren 27a, igandea	Pastanagre arraspatuak tipulinekin Xerri bizkarrezkur gaineko saiheskia xarbotarekin Semola gurinarekin Arebeletzeko jogurta	Kuia krema Aratxeki artekia ondoekin Lursagarrak tipularekin Ziazerbak lurrunean egosiak Kremazko euskal pastiza	Bakailao kroketa Artekia labean Pasta okerrak olibekin Siziliar estalia Palermako krematsua	Ahuntz gasna Toast Idiki errakia Arto Gorri tomate krematsua *** Sagar fruitu purea	Landestar terrina Bakailao purea Gure herriko gasna erregaina Kimu entsalada Luzokerra
2019ko urtarrilaren 28a, astelehena 2019ko otsailaren 03a, igandea	"Coleslausolan" entsalada Pulinda labean Hiru koloreko Margarita Pikillo estalia Xokoletazko Ibaski	EGUN BAT CHEF BAT Henri Asmetoy Art'Zzain Irissarri	Zozizon idorra "Herriko" idiki lasagnea Agour gasna Urza ozpin-oliotan Sasoiko fruitua	Mimosa arroltzeak Txistorrak labean Azalore gainerrea *** Sasoiko fruitua	Gereziak ozpin-oliotan Arrain ogiztatua Irrisa "Nisou" moldean Baratxuria, tipulak, amodioa eta samurtasuna, Pasiozko smoothie
2019ko otsailaren 04a, astelehena 2019ko otsailaren 10a, igandea	Barazki salda xehatua Lomoa labean eta xarbota Mousseline eta brokoli gainerreak Sagar konpota	Beterrabak intxaurrekin Espainiar tortilla Lursagarrak eta urineko tipulak Mesclun, intxaur eta pastanagreak Leuna zerealekin	Erradiak gurinarekin Oilasko Wing's Lursagar frijituak Ketchup Banilla xokoletazko izozkia	Luzokerra saltsa xurian Toulouseko lukainka Dilistak Erregosi oinarria MATAHAMI	Baratzezainaren salda Legatza saltsa xurian Pinpirin pastak Barazkiak saltsa xurian Errege bixkotxa
2019ko otsailaren 11, astelehena 2019ko otsailaren 17a, igandea	Pastanagreak eta artoa bulgariar moldean Idiki lasagnea "Herriko" boloniarra Aldudeko arraspatua Udare jogurta	Tourrin salda ur irakinean atxikia Oilaskoa Perigordeko saltsan Lursagarra Sarlatego moldean Banillazko krematsua Intxaur pastiza	Semola taboulé moldean Arroltze moleta txorizoarekin Barazkiak zartaginean *** Sasoiko fruitua	EHEK-ko gasnazko "Etxeko" XL hostorea Torti entsalada Artoa, luzokertxo cocktail saltsan Xokoletazko ximixta	Zozizona baratxuriarekin Atuna lursagar purean Portugaleko moldean Lursagar purezko krematsua Entsalada berdea Izozki makilatxoa

Sukaldeko taldekoek janariaz gozatzea eta egun on bat desiratzen dizuete.

Bera da chefa!!!!
Jérôme Merle
Sukaldeko lehen laguntzailea
Dordoina