





























LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
Betteraves bio vinaigrette Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille « Cazaubon »	Bouillon étoilé Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Fraises « Le jardin des fraises »	Œuf dur, mayonnaise Croque-Monsieur Salade verte *** Pomme BIO	Carottes râpées BIO Cuisse de poulet au thym et romarin Pâtes farfalles Brocolis au four Bleu d'auvergne AOP	Croquette de jambon Poisson frit Riz IGP Camargue *** Compote de pomme abricot HVE
LUNDI 01 MAI	MARDI 02 MAI	MERCREDI 03 MAI	JEUDI 04 MAI	VENDREDI 05 MAI
	Soupe de légumes BIO Tortilla Espagnole Salade verte *** Eclair au chocolat	Salade composée Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes BIO Haricots plats persillées Yaourt nature sucré BIO	Concombre à la Bulgare Albondigas facon amatxi Blé pilaf Ratatouille confite Yaourt à boire « Niko eta Maider »	Toast de chèvre Morue Ajoarriero, sauce tomate, poivrons, Pomme de terre *** Platanos IGP Canarias
LUNDI 08 MAI	MARDI 09 MAI	MERCREDI 10 MAI	JEUDI 11 MAI	VENDREDI 12 MAI
	Macédoine de légumes frais Blanc de poulet Tandorri Bombay Pâtes BIO « Euskal Pastak » *** Glace vanille BIO	Pâté basque "Pascal Massonde" Chipiron à l'Armoricaine Riz BIO *** Fruit de saison	Oeuf dur plein air mayonnaise Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fruit de saison BIO	*** Burger basque Lomo et fromage de brebis Chips artisanaux de Navarre Fromage blanc BIO BIOK
LUNDI 15 MAI	MARDI 16 MAI	MERCREDI 17 MAI	JEUDI 18 MAI	VENDREDI 19 MAI
Ttoro Luzien et ses croûtons Ravioles de bœuf gratiné au four Salade verte *** Fruit de saison	Tomate en salade vinaigrette balsamique Echine de porc à la moutarde à l'ancienne Riz El margarato *** Crème chocolat "Bastidarra"	Nems végétal Bolognaise de légumes Pomme de terre grenailles *** Fromage de vache BIO		
LUNDI 22 MAI	MARDI 23 MAI	MERCREDI 24 MAI	JEUDI 25 MAI	VENDREDI 26 MAI
Empanadillas au thon Cordon bleu « Aldabia » Purée de courgettes fraîches *** Compote BIO	FINGER FOOD	Melon d'Espagne Axoa de veau "Herriko" Blé *** Pot de glace	Coleslaw Lentilles BIO Riz BIO Coulis de tomate Fromage AOP	Betteraves BIO aux noix Poisson en sauce Pâtes penne BIO Aubergines à la Caponata Yaourt vanille Bastidarra
LUNDI 29 MAI	MARDI 30 MAI	MERCREDI 31 MAI	JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 02 JUIN
	Œuf dur BIO Croquette de champignon "saveurs d'amatxi" Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison	Accras de morue Haut de cuisse de poulet rôties aux herbes Menestra de légumes *** Beignet au chocolat	Pastèque Poisson pané Céréales gourmandes BIO Piperade Batonnet de glace	Tomate vinaigrette Cassoulet basque Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Yaourt fermier à la coco

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes vacances d'été !

LUNDI 05 JUIN	MARDI 06 JUIN	MERCREDI 07 JUIN	JEUDI 08 JUIN	Vendredi 09 JUIN
Melon Océan stick Semoule Légumes du tajine en sauce Fromage blanc «Ximun eta Xabi»	 *** Bolognaise de boeuf "Herriko"  Pâtes conchigli BIO  Compote de pomme BIO Biscuit	Carottes râpées BIO  Chorizo à cuire Lentilles BIO  Salsifis Yaourt BIO aromatisé 	Saucisson sec et cornichon Brandade de poisson Feuilles de salade *** Fruit de saison BIO 	 Gaspacho Riz facon Paella Riz IGP Camargue, poulet et fruits de mer Petits pois, carottes et poivrons Crème catalane à la vanille
LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENREDI 16 JUIN
Pastèque Poisson frit Pomme de terre au four ***  Yaourt BIO nature sucré	Taboulé de quinoa, semoule Cuisse de poulet grillée au four Haricots verts persillés *** Donut's au sucre	Tomates cerises Burger végétarien Chips *** Yaourt à boire	Concombres vinaigrette à l'aneth Chili sin carne Légumes et pois chiche BIO  Pâtes tricolores  Fromage de brebis AOP	Tomates et olives vertes Jambon blanc Gnocchis à la sauce fromagère *** Soupe de fraises
LUNDI 19 JUIN	MARDI 20 JUIN	MERCREDI 21 JUIN	JEUDI 22 JUIN	VENREDI 23 JUIN
Salade composée Galette aux épinards Riz ***  Yaourt "Niko eta Maider"	Melon d'Espagne Axa de veau "Herriko"  Boulgour BIO *** Glace en pot	Tomates vinaigrette Poisson frit Gratinée de chou fleur *** Fromage du moment 	*** Pizza aux 4 fromages Salade verte Compote BIO   Biscuit BIO	Croquettes de jambon Poisson en sauce  Pâtes BIO Courgettes fraîches sautées Fruit de saison BIO 
LUNDI 26 JUIN	MARDI 27 JUIN	MERCREDI 28 JUIN	JEUDI 29 JUIN	VENREDI 30 JUIN
Carottes râpées BIO  Lomo mariné au jus  Lentilles BIO *** Fruit de saison	Nems de légumes Riz cantonnais Salade verte, pousse de soja et graines *** Fromage AOP 	Chorizo et cornichons Escalope de poulet aux olives Quinoa Gourmand Ratatouille Fruit de saison	Tomates mozzarella, pesto de basilic Bolognaise de thon Pâtes ***  Yaourt BIO vanille	Pastèque Boulettes d'agneau en sauce Purée de légumes d'été *** Compote de pomme BIO 
LUNDI 03 JUILLET	MARDI 04 JUILLET	MERCREDI 05 JUILLET	JEUDI 06 JUILLET	VENREDI 07 JUILLET
Melon vert Tortilla pomme de terre et oignons Petits pois à la française *** Glace	 *** Parmentier de bœuf « Herriko » Salade verte Yaourt nature sucré BIO  Biscuit sec	Pastèque Xistora « Maison Montauzer »  Pâtes Aubergines confites  Compote BIO	Betteraves BIO  Nuggets de poulet Riz Ketchup Yaourt fermier aromatisé	FIN D'ANNEE

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes vacances d'été !

BERTAKOA RESTAURATION
2 AVENUE MAYI ARIZTIA
64100 BAYONNE
0535001618
FR 64.102.001 CE


bertakoa
RESTAURATION
BERTAKOA