

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
Betteraves bio en vinaigrette Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Saint Paulin	Lassi au concombre Poulet Tandorri Riz Indica BIO *** Yaourt BIO à la coco « Cazaubon »		Carottes râpées BIO Poisson citronné Semoule BIO Rataouille confite Compote de fraise BIO	Macédoine de légumes Boulettes de boeuf Pâtes penne BIO *** Fruit de saison BIO
LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	MERCREDI 08 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Velouté de légumes BIO Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Glace BIO	Salade composée Croustillant au fromage BIO Pomme de terre grenaille *** Yaourt de brebis BIO 'Ferme Ondars »			
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Rollitos de légumes Meunière de filet de colin Riz BIO aux légumes *** Fruit de saison	Tomate en salade Echine de porc IGP Sud Ouest « Massonde » Chou fleur en gratin *** Emmental BIO	Céleri rémoulade Cordon bleu « Aldabia » Pâtes BIO Légumes de saison Fruit de saison BIO	Melon Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Yaourt BIO à la bulgare	Pâté de campagne HVE "ferme des Accacia » Ravioli de boeuf Salade verte *** Platanos IGP Canaria
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	Betteraves BIO noix et féta Albondigas façon amatxi Quinoa BIO et Quinoa Sol *** Fromage blanc HVE ximun eta xabi	Pastèque Txistora « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Pastak » *** Edam BIO	Oeuf dur plein air Lentilles BIO Riz IGP Camargue Courgette à la tomate Fruit de saison	Chou et carottes BIO en vinaigrette Poisson frit Pâtes BIO « Marinara » *** Compote BIO
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Empanadas au thon Haut de cuisse de poulet « Aldabia » Purée de légumes d'été BIO *** Fruit de saison	Tomates en salade Bolognaise de légumes et haricots rouges Riz BIO *** Yaourt vanille BIO « Baskalia »	Concombre au fromage frais Galette de chou-fleur Gratin de pomme de terre *** Compote de fruits HVE	Manger main	Melon jaune Filet de colin MSC en sauce Blé BIO *** Glace vanille chocolat

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Les Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus

**Bon
Appétit**

Menus pour le période du 29 avril au 05 juillet 2024



LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
Pastèque Chipolatas BIO 'Ferme d'Arracq' Pâtes BIO ail et persil *** Yaourt de la ferme Larrea « Bleu Blanc Cœur'	Chorizo et cornichons Poisson cube MSC Boulgour BIO Coulis de tomate Fruit de saison BIO	Salade de haricots verts Poulet rôti en marinade Lentilles BIO *** Glace	Carottées râpées BIO marinées Bouchée de blé épinards Gratin de pomme de terre *** Fromage AOP	*** Lasagnes gratinées à la mozzarella Salade verte Biscuit BIO Fruit de saison
LUNDI 10 JUN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Concombre BIO tzatziki Cordon bleu « Aldabia » Petits pois *** Beignet au chocolat	 Salade marocaine Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fromage blanc BIO, fleur d'oranger et amande	Melon Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison	*** Crème carbonara Conchigli Bio et fromage râpé Biscuit BIO Compote BIO	Tomates vinaigrette Poisson pané Riz IGP Camargue Brocolis Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon'
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Melon Sauté de dinde aux champignons Pomme de terre grenaille *** Fromage AOP	Betteraves BIO et ciboulette Lomo sauce moutarde Haricots blancs "Euskal Baserri" *** Salade de fruits à la vanille	Croquettes de Morue Emincé de boeuf "Herriko" Salade de riz *** Compote de pomme BIO	Tomate et feta Galette de chou fleur Boulgour BIO Piperade Crème chocolat BIO	Oeuf dur et mayonnaise Thon à la catalane Pâtes Tricolores *** Fruit de saison BIO
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Pastèque Steak haché mixte Lentille BIO *** Fruit de saison	Coleslaw à la New Yorkaise Nuggets de blé Potatoes Ketchup Muffin 	Tomates Saucisse de Toulouse Pâtes BIO Légume de saison Yaourt BIO	 MANGER MAIN	Croquettes de jambon Poisson sauce au curry Riz BIO *** Fruit de saison
LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Salade composée Haut de cuisse de poulet Purée de pomme de terre *** Fruit de saison	Melon Œuf dur plein air Salade de pâtes Biscuit Yaourt vanille Bastidarra HVE	Betteraves BIO Pizza au fromage Mesclun *** Fruit de saison	Tomate en salade Poisson frit Semoule BIO Légumes de saison Glace	PIC NIC

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Les Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus

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


BERTAKOA
RESTAURATION