

Menu du 06 janvier au 21 février 2025

Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

Lundi 06 janvier Rollitos de légumes Emincé de bœuf « Axuria » en sauce Riz BIO Carottes vichy Fruit de saison	Mardi 07 janvier Betteraves BIO en vinaigrette Pané de blé aux épinards Purée de pomme de terre *** Yaourt BIO vanille 'Cazaubon'	Mercredi 08 janvier Saucisson sec et cornichons Sauté de dinde « Aldabia » Gnocchis à la tomate *** Fruit de saison BIO	Jeudi 09 janvier Salade verte, courgette, carotte et radis noirs Plein filet de colin 'pêche durable' en sauce Conchigli BIO 'Euskal pastak' *** Compote de fruits HVE	Vendredi 10 janvier Velouté forestier Saucisse de Toulouse « Montauzer » Lentilles BIO *** Frangipane des rois
Lundi 13 janvier Coleslaw au fromage blanc Cuisse de poulet « Aldabia » Boulgour BIO Libanais Brocolis BIO Rondelé BIO	Mardi 14 janvier Concombre vinaigrette Poisson meunière MSC Penne BIO *** Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »	Mercredi 15 janvier Taboulé de maïs Tortilla Espagnole Haricots plats BIO *** Couronne des rois	Jeudi 16 janvier Crème de poireaux BIO Lomo aux olives vertes Petits pois BIO *** Kiwi vert BIO	Vendredi 17 janvier Œuf dur plein air Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous BIO Fruit de saison
Lundi 20 janvier Bouillon alphabet Rôti de veau à la dijonnaise Pomme de terre fraîche aux romarin *** Compote de fruits BIO	Mardi 21 janvier Salade de maïs et feta Boulette de bœuf scandinave Blé BIO *** Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »	Mercredi 22 janvier Soupe de légumes BIO Filet de poisson 'Pêche Durable' au citron confit Pomme de terre sautée *** Compote mirabelle HVE	Jeudi 23 janvier Carottes râpées BIO Nems de légumes Riz BIO cantonnais *** Cantal AOP	Vendredi 24 janvier Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu 'Aldabia' Haricots blancs Euskal Baserri *** Platanos IGP Canarias
Lundi 27 janvier Soupe à l'oignon, croûtons et fromage râpé Filet de colin MSC à l'encre de seiche Chou fleur BIO béchamel *** Brownie au chocolat	Mardi 28 janvier Duo de chou blanc et rouge Xistora « Montauzer » Quinoa gourmand BIO *** Crème caramel BIO « Pechalou'	Mercredi 29 janvier Bouillon chinois Porc au caramel Poêlée de légumes asiatique *** Beignet aux pommes	Jeudi 30 janvier Crème de potimarron BIO au lait de coco Panée de colin MSC Coquille BIO au cheddar *** Clémentine	Vendredi 31 janvier Salade composée, olive et emmental Parmentier de lentilles BIO Purée de patate douce Biscuit BIO Yaourt vanille « Larrea »
Lundi 03 février Concombre tzatziki Escalope de dinde aux abricots secs Riz « de LEON » *** Compote BIO	Mardi 04 février Bouillon alphabet Dos de lieu sauce tomatée Pomme de terre grenaille *** Fruit de saison	Mercredi 05 février Coleslaw Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Fondue de poireaux Crème chocolat BIO « Pechalou »	Jeudi 06 février Œuf dur mayonnaise Galette de chou-fleur Semoule BIO Ratatouille BIO aux herbes de Provence Compote HVE	Vendredi 07 février Velouté de courgettes BIO au fromage frais Pizza jambon fromage Salade verte *** Pancake au sirop d'érable
Lundi 10 février Betterave BIO et radis rose Haut de cuisses de poulet à l'oignon rouge Macaronis BIO *** Yaourt BIO à la myrtille « Baskalia »	Mardi 11 février Velouté dubarry BIO Nugget's de blé Lentilles « El Margarato » *** Fruit de saison	Mercredi 12 février Concombre HVE Poulet sauce persil Brocolis BIO au gratin *** Smoothie BIO pomme verte et kiwi	Jeudi 13 février Carottes BIO citronnées Echine de porc IGP à la charcutière Boulgour BIO Ratatouille BIO aux herbes de Provence Fromage AOP	Vendredi 14 février MENU A VOTER
Lundi 17 février Chorizo Bolognaise de thon Mafaldine BIO à la tomate *** Pomme rouge BIO	Mardi 18 février Velouté de carottes au curcuma Filet de poulet « Aldabia » au curry Gratin de pomme de terre *** Banane BIO	Mercredi 19 février Betteraves BIO vinaigrette Lasagne gratinée *** Yaourt fraise « Larrea » Fruit de saison	Jeudi 20 février Céleri rémoulade Albondigas façon Amatxi Riz BIO et légumes BIO *** Yaourt BIO nature sucré « Cazaubon »	Vendredi 21 février Bouillon alphabet Tortilla de pomme de terre Haricots plats BIO *** Donut's au sucre

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !