
















## Bertakoa Restauration Bayonne

<b>Allergènes</b>	 <b>Gluten</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Œuf</b>	 <b>Poisson</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Lait/ crème</b>	 <b>Arachide</b>	 <b>Fruit à coques</b>	 <b>Céleri</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Sésame</b>	 <b>Mollusque</b>	 <b>Lupin</b>	 <b>Sulfites</b>	 <b>Porc</b>
<b>LEGENDE</b>	X	ALLERGENES PRINCIPAUX													
<b>Menus</b>	X	TRACES D'ALLERGENES													
<b>Lundi 10 Mars</b>															
Betteraves vinaigrette BIO	X		X		X	X				X					
Pané de blé épinards	X		X		X	X			X						
Purée de pomme de terre										X					
Compote pomme poire HVE															
<b>Mardi 11 Mars</b>															
Velouté Dubarry BIO						X									
Haut de cuisse de poulet "aldabia" au romain															
Quinoa BIO et Kasha	X														
Gouda BIO						X									
<b>Mercredi 12 Mars</b>															
Célerie Rémoulade	X		X		X	X			X	X					
Crème Carbonara															X
Spaghettis BIO	X														
Far Breton	X		X												
<b>Jeudi 13 mars</b>															
Carottes râpées BIO citronnées	X		X		X	X				X					
Chipolata " ferme des accacia" HVE															X
Haricots blanc "euskal baserri"															
Yaourt a la famboise BIO															
<b>Vendredi 14 Mars</b>															
Bouillon alphabet	X														
Filet de colin MSC sauce tomate	X			X											
Riz IGP Camargue															
***															
Fruit de saison BIO															
<b>VINAIGRETTE</b>	X		X		X	X				X					