

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

| Lundi 10 mars | Mardi 11 mars | Mercredi 12 mars | Jeudi 13 mars | Vendredi 14 mars |
|---|---|---|--|---|
| Macédoine vinaigrette Tartiflette Salade verte *** Fruit de saison | Betteraves vinaigrette BIO Bouchée de blé épinards Purée de pomme de terre *** Compote pomme poire HVE | Céleri rémoulade Crème carbonara Spaghettis BIO *** Far breton | Velouté Dubarry BIO Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' au romarin Quinoa BIO et kasha *** Gouda BIO | Carottes râpées BIO citronnées Chipolatas « Ferme des accacia » HVE Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt à la framboise BIO |
| Lundi 17 mars | Mardi 18 mars | Mercredi 19 mars | Jeudi 20 mars | Vendredi 21 mars |
| Bouillon alphabet Filet de colin pêche durable sauce tomate Riz IGP Camargue *** Fruit de saison BIO | Concombre au fromage frais et ciboulette Escalope de dinde « Aldabia » au curry Farfalle BIO *** Pomme BIO | Bouillon vermicelle Plein filet de colin Purée de légumes BIO *** Compote de fruits BIO | Salade, olive et maïs Tomate farcie Semoule BIO *** Yaourt Bio à la Grecque « Pechalou » | Velouté de Crécy BIO Tortilla de pomme de terre Ratatouille Provencale BIO *** Paris brest |
| Lundi 24 mars | Mardi 25 mars | Mercredi 26 mars | Jeudi 27 mars | Vendredi 28 mars |
| Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Filet de merlu pané MSC Blé BIO Brocolis BIO Quartier d'orange BIO | Duo de chou et betteraves BIO Lomo en sauce Lentille de Castille *** Croc lait BIO | Taboulé Boulette de bœuf Haricots verts *** Banane BIO | Œuf dur plein air et son aioli Galette de chou-fleur Coquille BIO 'Euskal Pastak' *** Fruit de saison | Garbure BIO Axoa de veau « Axuria » Riz de LEON *** Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya » |
| Lundi 31 mars | Mardi 01 avril | Mercredi 02 avril | Jeudi 03 avril | Vendredi 04 avril |
| Salade Nicoise Brandade de morue *** Compote de pomme BIO 'Local Pot' Biscuit BIO | Potage parmentier BIO Nugget's de blé Gratin dauphinois Ketchup Yaourt BIO coco 'Cazaubon' | Soupe de poisson et ses croûtons Pané de légumes Riz IGP Coulis de tomate Yaourt au citron 'Bastidarra' | Coleslaw Sauté de dinde aux champignons Boullgour BIO Légume du tajine Fruit de saison |  MENU MANGER MAIN |
| Lundi 07 avril | Mardi 08 avril | Mercredi 09 avril | Jeudi 10 avril | Vendredi 11 avril |
| Œuf sauce cocktail Marmitako de thon Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' *** Platanos IGP Platanos | Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Riz BIO *** Fruit de saison | Saucisson et cornichon Filet de merlu pané MSC Pâtes tricolores *** Fruit de saison | Salade de pomme de terre et cervelas Saucisse « Montauzer » Chou « Choucroute » *** Tarte aux pommes | Salade verte Burger à la galette de légumes Chips *** Compote fleur d'orange HVE |
| Lundi 14 avril | Mardi 15 avril | Mercredi 16 avril | Jeudi 17 avril | Vendredi 18 avril |
| Tourin Blanchi Poisson Pêche durable sauce verte Pomme de terre fraîche *** Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi » | Carottes Bio au basilic Echine de porc IGP sauce Bordelaise Pâtes BIO *** Fromage du moment | Velouté de légumes BIO Haut de cuisse de poulet « Aldabia' » Quinoa Sol *** Ile Flottante | Soupe de tomate vermicelle Boulette thai Lentilles BIO *** Fruit de saison BIO | Betteraves Bio aux noix Hachi parmentier *** Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine |

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