

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

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

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