
















Bertakoa Restauration

Allergènes	 Gluten	 Crustacés	 Œuf	 Poisson	 Soja	 Lait/ crème	 Arachide	 Fruit à coques	 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Mollusque	 Lupin	 Sulfites	 Porc
LEGENDE	X	ALLERGENES PRINCIPAUX													
Menus	X	TRACES D'ALLERGENES													
Lundi 12 mai															
Melon															
Cordon bleu « Aldabia »	X		X		X				X	X					
Gratin de légumes															
Yaourt vanille Bastidarra HVE															
Mardi 13 mai															
Nems de légumes	X	X			X										
Porc IGP au caramel	X														X
Riz BIO															
Soupe ananas litchi															
Mercredi 14 mai															
Salade composée															
Palet au fromage	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X		
Semoule BIO	X				X										
Courgettes BIO à l'ail															
Yaourt nature sucré BIO															
Jeudi 15 mai															
Taboulé BIO	X				X										
Tortilla de pomme de terre	X		X												
Haricots verts															
Fromage BIO															
Vendredi 16 mai															
Tomates Euskal Basseri et oignons rouge															
Filet de colin MSC sauce tomatée	X														
Mafaldine BIO « Euskal Pastak »	X														
Platanos IGP Canarias															
VINAIGRETTE	X		X		X	X									