

# Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

# Bertakoa.

## TOUR DU MONDE CULINAIRE



<b>Lundi 05 mai</b> Pastèque Poisson frit MSC Blé BIO *** Fromage BIO	<b>Mardi 06 mai</b> Œuf dur plein air mayonnaise Pané de blé épinards Pâtes farfalles BIO *** Compote de fruit HVE	<b>Mercredi 07 mai</b> Raita de tomate Curry de poisson Riz IGP camargue *** Lassi mangue coco 	<b>Jeudi 08 mai</b> ARMISTICE 1945	<b>Vendredi 09 mai</b> Betteraves vinaigrette BIO Filet de poulet à la moutarde Lentilles BIO *** Fruit de saison
<b>Lundi 12 mai</b> Salade sauce César Fish and chips (Poisson frit MSC & potatoes) *** Fromage blanc BIO et son muesli	<b>Mardi 13 mai</b> Melon Cordon bleu « Aldabia » Gratin de légumes *** Yaourt vanille « Bastidarra » HVE	<b>Mercredi 14 mai</b> Salade composée Palet au fromage Semoule BIO Courgettes à l'ail Yaourt nature sucré BIO	<b>Jeudi 15 mai</b> Nems de légumes Porc IGP au caramel Riz BIO *** Soupe ananas litchi 	<b>Vendredi 16 mai</b> Taboulé BIO Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Fromage BIO
<b>Lundi 19 mai</b> Tomates Euskal Baserri aux oignons rouge Filet de colin MSC sauce tomatée Mafaldine BIO « Euskal Pastak » *** Platanos IGP Canarias	<b>Mardi 20 mai</b> Carottes râpées BIO au sésame Poulet rôti HVE au romarin Boulgour BIO Piperade Yaourt nature sucré 'Ximun eta Xabi'	<b>Mercredi 21 mai</b> Betteraves BIO en vinaigrette Chipolatas HVE « Ferme des Accacia » Pâtes BIO *** Fruit de saison BIO	<b>Jeudi 22 mai</b> Salade suédoise Kottbullar (boulette de viande) Haseback (pomme de terre) *** Karleksmums (brownie)	<b>Vendredi 23 mai</b> Pastèque BIO Hot dog végétarien Chips *** Compote à boire 
<b>Lundi 26 mai</b> Pâté basque HVE « Ferme des Accacias » Cube de poisson aux céréales MSC Lentilles de Castille *** Fruit de saison BIO	<b>Mardi 27 mai</b> Tomates, maïs, surimi et ananas Rougail saucisse « Montauzer » Riz BIO *** Dessert à la coco 	<b>Mercredi 28 mai</b> Concombres HVE tzatziki Moussaka Salade verte *** Yaourt à la Grecque BIO 	<b>Jeudi 29 mai</b> ASCENSION	<b>Vendredi 30 mai</b>
<b>Lundi 02 juin</b> *** Ravioli de bœuf gratiné Salade verte Biscuit Compote pomme BIO	<b>Mardi 03 juin</b> Betteraves Bio et pomme verte Filet de merlu pané MSC Purée de pomme de terre *** Fruit de saison	<b>Mercredi 04 juin</b> Chorizo et son cornichon Filet de colin 'pêche durable' au citron confit Quinoa BIO et kasha *** Fruit de saison	<b>Jeudi 05 juin</b> Pastèque Boulettes végétariennes Semoule BIO Coulis de tomate Yaourt nature sucré BIO	<b>Vendredi 06 juin</b> <b>MENU A VOTER</b>

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

L'équipe du service de restauration vous souhaite un bon voyage !



# Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

# Bertakoa.

## TOUR DU MONDE CULINAIRE



<b>Lundi 09 juin</b> PENTECOTE	<b>Mardi 10 juin</b> Salade composée Poisson frit MSC Pomme de terre au four *** Yaourt au lait de brebis BIO 'Ferme Ondars'	<b>Mercredi 11 juin</b> Œuf dur plein air et mayonnaise Cannellonis épinards Salade verte *** Donut's au chocolat	<b>Jeudi 12 juin</b> Coleslaw Nugget's de blé Pâtes mafaldine BIO Ketchup Compote de fruit HVE	<b>Vendredi 13 juin</b> Empanadas au thon Chili con carne Riz de 'Léon' *** Bionoco (Salade de fruits)
<b>Lundi 16 juin</b> Melon charentais Filet de colin MSC sauce citronnée Pomme de terre fraîche *** Fromage AOP	<b>Mardi 17 juin</b> Tomate, feta et olive Galette aux épinards Petits pois BIO *** Yaourt vanille BIO	<b>Mercredi 18 juin</b> Concombre HVE fromage frais ciboulette Echine de porc IGP Blé BIO *** Fromage BIO	<b>Jeudi 19 juin</b> Salade marocaine Couscous de viande Semoule BIO Légume de couscous BIO Krima (fromage blanc BIO au miel)	<b>Vendredi 20 juin</b> *** Crème carbonara Conchigli Bio 'Euskal pastak' Biscuit BIO Compote de pomme BIO
<b>Lundi 23 juin</b> Carottes râpées BIO Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Aubergines provençale Fruit de saison BIO	<b>Mardi 24 juin</b> Melon Haut de cuisses de poulet HVE Lentilles BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'	<b>Mercredi 25 juin</b> Coleslaw new yorkais Nugget's de poulet Pâte BIO au cheddar *** Pancake	<b>Jeudi 26 juin</b> Taboulé BIO Libanais Raviole à la piperade « Irnia » Courgette BIO à la tomate *** Fruit de saison	<b>Vendredi 27 juin</b> Tomate et basilic Steak haché Gratin de chou-fleur BIO *** Riz au lait BIO 'Etxeko'
<b>Lundi 30 juin</b> Groa de Bico (salade de pois chiche) Brandade de morue Salade verte *** Pasteis de nata	<b>Mardi 01 juillet</b> Concombre vinaigrette HVE Tortilla de pomme de terre Carottes vichy BIO *** Fromage du moment AOP	<b>Mercredi 02 juillet</b> Tomate Euskal Basseri Sauté de poulet Pomme de terre grenaille *** Compote fleur d'oranger HVE	<b>Jeudi 03 juillet</b> Salade composée Xistora 'Maison Montauzer' Pâtes BIO au pesto *** Fruit de saison	<b>Vendredi 04 juillet</b> PIC NIC DE FIN D'ANNEE

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

L'équipe du service de restauration vous souhaite un bon voyage !

