

Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE



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

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



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

