

Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE



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

HVE : Haute Valeur Environnementale

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

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

