Bertakoa.

Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

	LUNDI 03 NOVEMBRE		MARDI 04 NOVEMBRE		JEUDI 06 NOVEMBRE		VENDREDI 07 NOVEMBRE
3	Betteraves BIO / Nem de légumes Pané de blé Farfalles BIO ***	<u>66</u>	Velouté de poireaux BIO / Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse "Montauzer" Lentilles 'El maragato' ***	BiO BiO	Taboulé de semoule BIO / Salade composée Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais' Gratin de chou-fleur BIO ***	⊘	Bouillon tomate vermicelle / Tomates cerises Poisson frit MSC Riz BIO Piperade
)	Yaourt BIO vanille "Cazaubon" / Compote de pomme	(8)	Compote abricot HVE / Fromage	BÍO	Pomme BIO / Yaourt coco		Panna cotta coulis de tomates basilic
	LUNDI 10 NOVEMBRE		MARDI 11 NOVEMBRE		JEUDI 13 NOVEMBRE		VENDREDI 14 NOVEMBRE
	Carottes râpées BIO / Œuf dur mayonnaise Boulette de bœuf à la suédoise Boulgour BIO *** Croc lait BIO / Compote de fruits		ARMISTICE 1918	©	Curry de pois chiche	Bio Bio Ya	Concombres tzatziki / Salade composée Merlu pané MSC Penne BIO 'Euskal Pastak' Brocolis BIO aourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea" / Salade fruits
	LUNDI 17 NOVEMBRE		MARDI 18 NOVEMBRE		JEUDI 20 NOVEMBRE		VENDREDI 21 NOVEMBRE
	Saucisson Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons Pomme de terre grenaille *** Compote de pomme BIO / Yaourt aromatisé	€	Œuf dur plein air mayonnaise Boulettes de légumes Semoule BIO Légumes couscous BIO Fruit de saison / Fromage	6 6	Céleri rémoulade au citron / Salade de lentilles Crème saumon citronnée Pâtes coquillettes BIO *** Yaourt citron "Bastidarra" HVE / Compote mirabelle	66	Empanadas Lomo mariné au jus Petits pois BIO *** Platanos IGP Canarias / Yaourt vanille
	LUNDI 24 NOVEMBRE		MARDI 25 NOVEMBRE		JEUDI 27 NOVEMBRE		VENDREDI 28 NOVEMBRE
	Velouté de carottes BIO à l'orange / Piémontaise Cocotte de poulet à l'orange Blé BIO *** Salade d'orange Marocaine / Fromage	⊙ ॐ	Macédoine de légumes / Salade composée Cordon bleu "Aldabia" Mafaldine BIO "Euskal Pastak" *** Yaourt nature sucré Ximun eta Xabi HVE / Compote	Bío	***	(a)	Pâté basque HVE 'Ferme Accacia" Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison HVE / Yaourt aromatisé
	LUNDI 01 DECEMBRE		MARDI 02 DECEMBRE		JEUDI 04 DECEMBRE		VENDREDI 05 DECEMBRE
)	Œuf dur plein air sauce cocktail Galette aux épinards Riz IGP Camargue *** Fruit de saison / Fromage blanc	600	Salade, maïs et feta / Salade de pâtes Poisson meunière pêche durable Boulgour BIO Poireaux à la crème Emmental / Compote de fruits	<u>6</u> 60	Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme / Concombre Parmentier de porc BIO aux pommes Salade mesclun *** Tarte aux pommes	BIO #5502	Croquette de jambon Boulette Agneau à la provençale Haricots blancs "Euskal Baserri" *** Petits suisses aux fruits/ Fromage
	LUNDI 08 DECEMBRE		MARDI 09 DECEMBRE		JEUDI 11 DECEMBRE		VENDREDI 12 DECEMBRE
′a	Salade de haricots verts BIO / Carottes râpées Poulet sauce au curry Semoule BIO *** nourt à la Grecque BIO 'Pechalou / Compote de Pomme	6 60	Bouillon pâtes alphabet / Taboulé Nugget's de blé Purée de brocolis BIO *** Eclair au chocolat	Bio	Betteraves BIO et dés de mangue / Œuf dur Poisson MSC sauce à la mangue Conchigli BIO 'Euskal Pastak' *** Compote pomme mangue / Yaourt aromatisé		Soupe à l'oignon et ses croutons / Salade composée Echine de porc IGP à la moutarde Pomme de terre fraiche au four *** Cantal AOP / Salade de fruits
	LUNDI 15 DECEMBRE		MARDI 16 DECEMBRE		JEUDI 18 DECEMBRE		VENDREDI 19 DECEMBRE
9	Coleslaw / Surimi mayonnaise Merlu pané MSC Macaronis BIO au cheddar	8i0 8i0	Quiche au fromage Chili de légumes BIO aux haricots rouges Riz BIO ***		LE MENU de Doël	Bío Bío	Betteraves BIO / Macédoine de légumes Xistora Maison Montauzer Lentilles BIO

Yaourt Poire Bio 'Cazaubon" / Compote

Fruit de saison BIO / Fromage