

Menua 2025eko azaroaren 03tik abenduaren 19 arte

EGUN BAT, ZAPORE BAT.

AZAROAREN 03A ASTELEHENA  Arrautza gogorra maionesarekin  Arrain ogiztatua MSC  Semola BIO  Tomato coulisa  Sagar-purea BIO  Bixkotxa	AZAROAREN 04A ASTEARTEA  <i>Beterrabak BIO</i>  <i>Gari-opilak</i>  <i>Farfalle pastak BIO</i>  ***  <i>Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"</i>  <i>Konpota laranja-lorearekin HVE</i>	AZAROAREN 05A ASTEAZKENA  Entsalada mistoa  Arraina meunière erara Arrantza Iraunkorra  Garia BIO  Ilar lekak  Eclair txokolatearekin  Sasoiko fruta	AZAROAREN 06A OSTEGUNA  BIO Porru-krema  Tolosako lukainka Montauzer  Dilistak "El Maragato"  ***  Konpota HVE  Emmental	AZAROAREN 07A OSTIRALA  Kinoa tabulea BIO  Oilasko bularkia "Fermiers Landais"  BIO azalore gratinatua  ***  Sagarra BIO  Petit suisse
AZAROAREN 10A ASTELEHENA  Tomato eta vermicelli salda  Arrain frijitua MSC  Irrisa BIO  Piperrada  Panna cotta tomate coulisa basilikoa  Bixkotxa BIO	AZAROAREN 11 ASTEARTEA ARMISTIZIOA 1918	AZAROAREN 12A ASTEAZKENA  Mahats jusa  Uraza, endibia eta mahats idorrak  Hegazti tajinea abrikota eta mahatsa  Zereal nahasketa BIO  ***  Mahatsa	AZAROAREN 13A OSTEGUNA  Pastanagre birrinduak BIO  Idi haragi-bolak suediar erara  Bulgur BIO  ***  Croc lait BIO  Mulikka konpota HVE	AZAROAREN 14A OSTIRALA  BIO kuia-krema  Ilarnabar Currya  Kuia "Ferme Dache Dise"  Irrisa "El Maragato"  Ogi galdua kuia BIO eta txokolatea  Fruta freskoen entsalada
AZAROAREN 17 ASTELEHENA  Luzokerrak tzatzikian  Legatz ogiztatua MSC  Penne BIO "Euskal Pastak"  Brokoliak BIO  Azukredun jogurt naturala Bleu Blanc Cœur  "Larrea"  Sasoiko fruta	AZAROAREN 18 ASTEARTEA  Aza crema gasna freskoarekin  Pulinda salteatua "Aldabia" onddoekin  Patata berriak  ***  Sagar-konpota BIO  Uneko gasna	AZAROAREN 19A ASTEAZKENA  Barazki salda BIO "Légumes pro"  Txistorra  Dilistak BIO  ***  Cantal AOP  Sasoiko fruta	AZAROAREN 20A OSTEGUNA  Landako arrautza gogorra maionesarekin  Barazki haragi-bolak  Semola BIO  Kuskus barazkiak BIO  Sasoiko fruta  Baserriko gasna zuria	AZAROAREN 21A OSTIRALA  Apioa remoulade saltsa zitroineztatua  Izokin crema zitroineztatua  Pipette pastak BIO  ***  Banilla jogurta HVE "Bastidarra"  Zitroinezko bixkotxa guria
AZAROAREN 24A ASTELEHENA  Enpanadak  Solomoa jusan marinatua  Ilar biribilak BIO  ***  Bananak IGP Kanariak  Uneko gasna	AZAROAREN 25A ASTEARTEA  Pastanagre crema BIO laranjarekin  Oilaskoa eltzean laranjarekin  Garia BIO  ***  Marokoko laranja entsalada  Petit suisse	AZAROAREN 26A ASTEAZKENA BOZKATU BEHARREKO MENUA	AZAROAREN 27A OSTEGUNA  Barazki mazedonia  Cordon bleu "Aldabia"  Mafaldine BIO "Euskal Pastak"  ***  Azukredun jogurt naturala "Ximun eta Xabi" HVE  Bixkotxa	AZAROAREN 28A OSTIRALA  Alfabeto pastadun salda  Espainiar tortilla  Ilar lekak BIO gurina eta perrexilarekin  ***  Txokolate-krema BIO "Pechalou"  Sasoiko fruta

Bertakoa.

Menua 2025eko azaroaren 03tik abenduaren 19 arte

EGUN BAT, ZAPORE BAT.

ABENDUAREN 01A ASTELEHENA

 Euskal patea HVE "Ferre les Acacias"
Arrain brandada
Uraza

 Sasoiko fruta HVE
Gasna zuria

ABENDUAREN 02A ASTEARTEA

 Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin
Espinaka opila
Irrisa IGP Camargue

 Sasoiko fruta
Gasna

ABENDUAREN 03A ASTEAZKENA

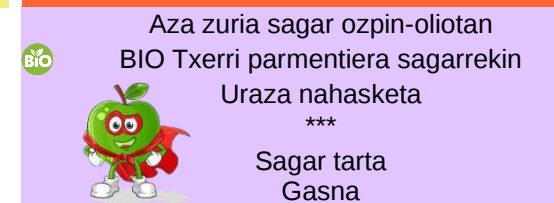
 Xingar kroketak
Oilasko errea "Fermiers Landais"
Maccheroniak BIO

 Sasoiko fruta HVE
Jogurt zapoetsua

ABENDUAREN 04A OSTEGUNA

 Arto eta feta entsalada
 Arraina meunière erara Arrantza Iraunkorra
Bulgur BIO
Porruak kreman
Emmental
Udare-konpota HVE

ABENDUAREN 05A OSTIRALA



ABENDUAREN 08A ASTELEHENA

 Dubarry krema BIO
Axuri haragi-bolak Proventzako erara
Ilar zuriak "Euskal Baserri"

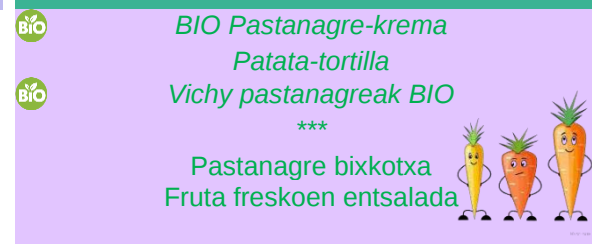
 Petit suisse fruituekin
Sagar-purea BIO

ABENDUAREN 09A ASTEARTEA

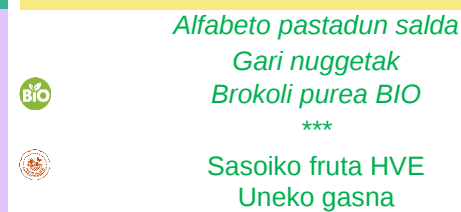
 Ilar leka entsalada BIO
Oilaskoa curry saltsan
Semola BIO

 Greziar jogurta BIO "Pechalou"
Bixkotxa

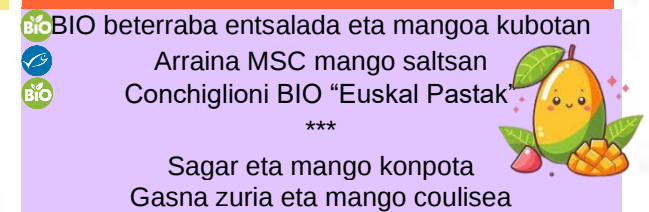
ABENDUAREN 10A ASTEAZKENA



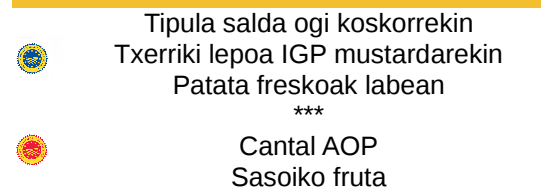
ABENDUAREN 11 OSTEGUNA



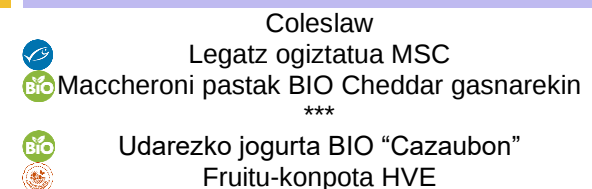
ABENDUAREN 12A OSTIRALA



ABENDUAREN 15A ASTELEHENA



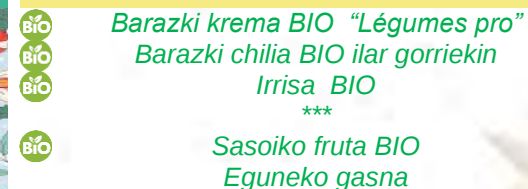
ABENDUAREN 16A ASTEARTEA



ABENDUAREN 17A ASTEAZKENA



ABENDUAREN 18A OSTEGUNA



ABENDUAREN 19A OSTIRALA



BERTAKOA RESTAURATION
2, Mayi Ariztia etorbidea -
64100 Baiona
FR 64.102.001 CE

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak onena opa dizue!