

Menu du 23 février au 03 avril 2025

Bertakoa.

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER  Empanadas  Poisson meunière MSC  Coquille BIO ***  Yaourt nature sucré BIO  Pomme BIO	MARDI 24 FEVRIER  Soupe de poireaux BIO Nugget's de blé  Gratin de chou-fleur BIO ***  Compote pomme vanille HVE  Croc lait BIO	MERCREDI 25 FEVRIER  Concombre à l'aneth  Merlu pané MSC  Penne BIO 'Euskal Pastak' Panais rôtis au romarin  Yaourt à la Bulgare BIO 'Pechalou'  Madeleine BIO	JEUDI 26 FEVRIER  Betteraves BIO, vinaigrette balsamique  Longe de porc à l'ananas  Riz IGP Camargue ***  Camembert  Purée de pomme BIO	 VENDREDI 27 FEVRIER  Velouté de courgette BIO au fromage frais  Filet de poulet sauce colombo coco  Lentilles BIO *** Fruit de saison Petit Suisse sucré
LUNDI 02 MARS  Salade verte, carottes bio, radis noir et maïs  Filet de colin MSC crème estragon  Mélange de céréales BIO ***  Yaourt vanille BIO 'Cazaubon' Salade de fruits frais	MARDI 03 MARS  Bouillon tomaté vermicelle Tortilla de pomme de terre  Poêlée de carottes BIO curry moutarde ***  Banane RUP Fromage blanc de campagne	MERCREDI 04 MARS 	JEUDI 05 MARS  Duo de chou sauce soja sucrée et sésame  Cordon bleu 'Aldabia'  Farfalles BIO  Fondue de poireaux aux pommes  Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi » Compote	 VENDREDI 06 MARS  Macédoine de légumes Lomo mariné  Haricots blancs Euskal Baserri ***  Croc lait BIO Fruit du moment
LUNDI 09 MARS  Crème Dubarry BIO au bleu  Gratin de poisson MSC Mesclun ***  Purée de pomme BIO Yaourt ananas	MARDI 10 MARS  Betteraves BIO et fromage de chèvre  Emincé de dinde savora miel Blé BIO ***  Yaourt à la grecque BIO coulis de fruits rouges  Biscuit BIO	MERCREDI 11 MARS  Rémoulade de céleri aux pommes Rollitos de légumes  Riz IGP cantonnais ***  Compote pomme BIO 'Famille Teulet'  Cantal AOP	JEUDI 12 MARS  Petit Suisse Fruit de saison ***  Purée de patate douce  Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias'  Pâté Basque 'Massonde'	 VENDREDI 13 MARS  Soupe Marocaine de légumes BIO  Couscous végétarien Semoule BIO  Légumes couscous BIO  Quartiers d'oranges BIO Fromage
LUNDI 16 MARS  Coleslaw aux raisins secs  Poisson meunière MSC  Conchiglis BIO 'Eusaki Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria' Compote	MARDI 17 MARS  Velouté de carottes BIO à la châtaigne Bouchée de blé épinard emmental  Boulgour BIO  Ketchup Fruit de saison Crème dessert caramel 'Cazaubon'	MERCREDI 18 MARS  Bouillon Alphabet  Saucisse de Toulouse 'Montauzer' Petits pois BIO ***  Fromage BIO Salade de fruits	JEUDI 19 MARS  Salade de haricots verts  Volaille à la crème de pain d'épice Pomme de terre sautée ***  Yaourt cerise BIO 'Cazaubon' Fruit de saison	 VENDREDI 20 MARS 

Menu du 23 février au 03 avril 2025

Bertakoa.

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 MARS Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois Merlu pané MSC Riz BIO au potimarron BIO *** Compote de fruit HVE Biscuit	MARDI 24 MARS Salade verte, poires, bleu et noix Albondigas à la forestière Macaroni BIO *** Fruit de saison Petit Suisse aux fruits	MERCREDI 25 MARS Betteraves BIO et feta Poisson MSC salsa verte Purée de pomme de terre *** Yaourt citron HVE 'Bastidarra' Fruit de saison	JEUDI 26 MARS Carottes BIO au citron Galette de légumes Dahl de lentilles 'El Maragato' *** Emmental BIO Salade de fruits	 VENDREDI 27 MARS 
LUNDI 30 MARS Bouillon vermicelle Colin MSC sauce thaï Blé BIO *** Pomme BIO Crème chocolat 'Cazaubon'	MARDI 31 MARS Salade vendéenne Porc IGP au caramel Pomme fraîche au four *** Compote BIO 'Famille Teulet' Biscuit BIO	MERCREDI 01 AVRIL Yaourt à boire Compote à boire *** Riz BIO Wok de poulet aux champignons Feuilleté au fromage	JEUDI 02 AVRIL Txorro Luzien, croûtons et fromage Haut de cuisse de poulet 'Les Fermiers Landais' Curry de pois chiche BIO *** Fruit de saison Fromage du jour	 VENDREDI 03 AVRIL Concombre à la grecque Pizza aux fromages Salade verte *** Compote pêche HVE Yaourt

BERTAKOA RESTAURATION
2, Mayi Ariztia etorbidea -
64100 Baiona
FR 64 102 001 CE

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite le meilleur !