

Menu du 23 février au 03 avril 2025

Bertakoa.

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER Empanadas Poisson meunière MSC Coquillette BIO *** Yaourt nature sucré BIO	MARDI 24 FEVRIER Soupe de poireaux BIO Nugget's de blé Gratin de chou-fleur BIO *** Compote pomme vanille HVE	MERCREDI 25 FEVRIER Concombre à l'aneth Merlu pané MSC Penne BIO 'Euskal Pastak' Panais rôtis au romarin Yaourt à la Bulgare BIO 'Pechalou'	JEUDI 26 FEVRIER Betteraves BIO, vinaigrette balsamique Longe de porc à l'ananas Riz IGP Camargue *** Camembert	VENREDI 27 FEVRIER Velouté de courgette BIO au fromage frais Filet de poulet sauce colombo coco Lentilles BIO *** Fruit de saison
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'	MARDI 03 MARS Bouillon tomaté vermicelle Tortilla de pomme de terre Poêlée de carottes BIO curry moutarde *** Banane RUP	MERCREDI 04 MARS MENU SURPRISE	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 »	VENREDI 06 MARS Macédoine de légumes Lomo mariné Haricots blancs Euskal Baserri *** Croc lait BIO
LUNDI 09 MARS Crème Dubarry BIO au bleu Gratin de poisson MSC Mesclun *** Purée de pomme BIO	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	MERCREDI 11 MARS Rémoulade de céleri aux pommes Rollitos de légumes Riz IGP cantonnais *** Compote pomme BIO 'Famille Teulet'	JEUDI 12 MARS Fruit de saison *** Purée de patate douce Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias' Pâté Basque 'Massonde'	VENREDI 13 MARS Soupe Marocaine de légumes BIO Couscous végétarien Semoule BIO Légumes couscous BIO Quartiers d'oranges BIO
LUNDI 16 MARS Coleslaw aux raisins secs Poisson meunière MSC Conchiglis BIO 'Eusaki Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria'	MARDI 17 MARS Velouté de carottes BIO à la châtaigne Bouchée de blé épinard emmental Boulgour BIO Ketchup Fruit de saison	MERCREDI 18 MARS Bouillon Alphabet Saucisse de Toulouse 'Montauzer' Petits pois BIO *** Fromage BIO	JEUDI 19 MARS Salade de haricots verts Volaille à la crème de pain d'épice Pomme de terre sautée *** Yaourt cerise BIO 'Cazaubon'	VENREDI 20 MARS MENU SURPRISE
LUNDI 23 MARS Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois Merlu pané MSC Riz BIO au potimarron BIO *** Compote de fruit HVE	MARDI 24 MARS Salade verte, poires, bleu et noix Albondigas à la forestière Macaroni BIO *** Fruit de saison	MERCREDI 25 MARS Betteraves BIO et feta Poisson MSC salsa verde Purée de pomme de terre *** Yaourt citron HVE 'Bastidarra'	JEUDI 26 MARS Carottes BIO au citron Galette de légumes Dahl de lentilles 'El Maragato' *** Emmental BIO	VENREDI 27 MARS BILU
LUNDI 30 MARS Bouillon vermicelle Colin MSC sauce thai Blé BIO *** Pomme BIO	MARDI 31 MARS Salade vendéenne Porc IGP au caramel Pomme fraîche au four *** Compote BIO 'Famille Teulet'	MERCREDI 01 AVRIL 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	VENREDI 03 AVRIL Concombre à la grecque Pizza aux fromages Salade verte *** Compote pêche HVE