

Menu du 23 février au 03 avril 2025

Bertakoa.

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER  Soupe de poireaux BIO Nugget's de blé  Gratin de chou-fleur BIO ***  Compote pomme vanille HVE	MARDI 24 FEVRIER  Betteraves BIO vinaigrette à l'Estragon <i>Longe de porc à l'ananas</i>  Riz IGP Camargue *** Camembert	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  Velouté de courgette BIO au fromage frais <i>Filet de poulet sauce colombo coco</i>  Lentilles BIO *** Fruit de saison	 VENDREDI 27 FEVRIER  Salade verte, olives vertes, radis noir et maïs  Filet de colin MSC crème estragon  Mélange de céréales BIO ***  Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'
LUNDI 02 MARS  Bouillon tomate vermicelle Tortilla de pomme de terre  Poêlée de carottes BIO curry moutarde ***  Banane RUP	MARDI 03 MARS  <i>Duo de chou sauce soja sucrée et sésame</i> Cordon bleu 'Aldabia'  Farfalles BIO <i>Fondue de poireaux aux pommes</i>  Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »	MERCREDI 04 MARS 	JEUDI 05 MARS  Macédoine de légumes Lomo mariné  Haricots blancs Euskal Baserri ***  Croc lait BIO	 VENDREDI 06 MARS  Crème Dubarry BIO au bleu  Gratin de poisson MSC Mesclun ***  Purée de pomme BIO
LUNDI 09 MARS  Betteraves BIO et fromage de chèvre <i>Emincé de dinde savora miel</i>  Blé BIO ***  Yaourt à la Grecque BIO coulis de fruits rouges	MARDI 10 MARS Fruit de saison *** Purée de patate douce Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias' Pâté Basque 'Massonde'	MERCREDI 11 MARS <i>Rémoulade de céleri aux pommes</i> Samoussa de légumes Riz IGP cantonnais *** Compote pomme BIO 'Famille Teulet'	JEUDI 12 MARS  Soupe Marocaine de légumes BIO Couscous végétarien Semoule BIO Légumes couscous BIO Quartiers d'oranges BIO	 VENDREDI 13 MARS <i>Coleslaw aux raisins secs</i>  Poisson meunière MSC  Conchiglis BIO 'Euskal Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria'
LUNDI 16 MARS  Velouté de carottes BIO à la châtaigne  Bouchée de blé épinard emmental Boulgour BIO Ketchup Fruit de saison	MARDI 17 MARS  Salade de haricots verts <i>Volaille à la crème de pain d'épice</i> Pomme de terre sautée ***  Yaourt cerise BIO 'Cazaubon'	MERCREDI 18 MARS  Bouillon Alphabet Saucisse de Toulouse 'Montauzer' Petits pois BIO *** Fromage BIO	JEUDI 19 MARS 	 VENDREDI 20 MARS  Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois  Merlu pané MSC  Riz BIO au potimarron BIO *** Compote de fruit HVE
LUNDI 23 MARS  Salade verte, poires, bleu et noix Albondigas à la forestière Macaroni BIO *** Fruit de saison	MARDI 24 MARS  Carottes BIO au citron Galette de légumes Dahl de lentilles 'El Maragato' *** Emmental BIO	MERCREDI 25 MARS  Betteraves BIO  Poisson MSC salsa verte Purée de pomme de terre ***  Yaourt citron HVE 'Bastidarra'	JEUDI 26 MARS 	 VENDREDI 27 MARS  Bouillon vermicelle  Colin MSC sauce thaï Blé BIO ***  Pomme BIO
LUNDI 30 MARS  Salade vendéenne  Porc IGP au caramel Pomme fraîche au four ***  Compote BIO 'Famille Teulet'	MARDI 31 MARS  Txorro Luzien, croûtons et fromage  Haut de cuisse de poulet 'Les Fermiers Landais' Curry de pois chiche BIO *** Fruit de saison	MERCREDI 01 AVRIL Compote à boire *** Riz BIO Wok de poulet aux champignons Feuilleté au fromage	JEUDI 02 AVRIL  Concombre à la grecque Canellonis aux épinards Salade verte ***  Compote pêche HVE	 VENDREDI 03 AVRIL  Betteraves BIO  Poisson frit MSC  Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Yaourt du moment