MENU DU 02 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2026

PLAT FAMILIAL DE L'HIVER

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalotte / Macédoine **Saucisse BIO Ferme D'arracq** **Lentilles IGP et lard** *** Compote ananas / Croc lait bio	Carottes râpées BIO à l'orange / Chou vinaigrette Hauts de cuisses de poulet HVE Fermier Landais Riz BIO *** Yaourt à boire Agri-Ethique / Salade de fruits	Rollitos Boulettes thaï Semoule BIO Légumes couscous BIO Yaourt aromatisé / Crème au chocolat	Velouté Dubarry BIO / Maïs en salade Brandade de morue Salade verte *** Donuts au sucre
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Œuf dur plein air sauce cocktail Galette de légumes Pennes BIO Euskal Pastak *** Cantal AOP / Fromage blanc coulis de fruits	Chorizo Poisson meunière MSC Blé BIO et aubergine à la tomate Mousse au chocolat Agri-Ethique	Potage parmentier BIO / Betteraves **Fricassé de poulet aux champignons** Pomme de terre grenaille au four *** Yaourt nature sucré HVE Ximun eta Xabi / Compote	Salade composée vinaigrette miel moutarde / Taboulé Albondigas facon Amatxi Riz BIO *** Compote de pomme BIO / Petits suisses
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
Bouillon vermicelle / Piémontaise Cordon bleu 'Aldabia' Gratin de brocolis BIO *** Yaourt vanille BIO Cazaubon / Fromage	Concombre BIO à la crème de citron / Carottes râpées Omelette Coquillettes BIO Haricots beurre CE2 Compote de poire HVE / Fromage à tartiner	Endives aux raisins secs / Céleri aux agrumes **Parmentier de bœuf** Salade verte Yaourt à la grecque BIO / Salade de fruits	Saucisson et cornichon Curry de poisson MSC au lait de coco Boulgour BIO *** Compote à la châtaigne / Yaourt aromatisé
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Potage de Crécy BIO / Coleslaw Emincé de dinde au pimenton fumé Purée de patate douce BIO *** Beignet au chocolat	Bunuelos **Cassoulet (saucisses)** **Haricots blancs Euskal Basseri** Compote de pomme BIO Famille Teulet / Petit suisse sucré	Œuf plein air mayonnaise Bolognaise de légumes BIO Riz BIO *** Compote / Rondelé	Salade verte, endive et bleu / Carottes au maïs Merlu pané MSC Pomme de terre fraîche *** Yaourt abricot BIO Cazaubon / Compote à la vanille
LUNDI 30 NOVEMBRE	**MARDI 01 DECEMBRE**	**JEUDI 03 DECEMBRE**	**VENDREDI 04 DECEMBRE**
Betteraves BIO aux noix / Macédoine Nugget's de blé Macaronis BIO Navet CE2 glacé au miel Tomme grise / Fromage blanc	Salade verte, mais et radis noirs / Chou rouge, soja et sésame Dos de colin MSC sauce aigre douce, sésame grillé Riz BIO *** Yaourt citron HVE Bastidarra / Smoothie	Soupe à l'oignons, croutons et fromage râpé / Houmous **Tartiflette** Salade verte *** Compote pêche HVE / Kiri	Coleslaw CE2 / Cœur d'artichaut au balsamique Echine de porc IGP Massonde sauce moutarde Lentilles IGP *** Tarte aux pommes
LUNDI 07 DECEMBRE	**MARDI 08 DECEMBRE**	**JEUDI 10 DECEMBRE**	**VENDREDI 11 DECEMBRE**
Piémontaise / Salade composée Boulette d'agneau aux poivrons Quinoa BIO *** Croc lait BIO / Yaourt nature sucré BIO	Surimi mayonnaise **Poulet façon blanquette** Farfalles BIO Yaourt à la grecque BIO Biscuit	Feuilleté fromage Tortilla de pomme de terre Carottes BIO à la crème *** Riz au lait BIO maison	Pâté basque 'Massonde' Cubes de poissons frit aux céréales MSC Blé BIO Ratatouille confite Compote / Salade de fruits
LUNDI 14 DECEMBRE	**MARDI 15 DECEMBRE**	**JEUDI 17 DECEMBRE**	**VENDREDI 18 DECEMBRE**
Soupe de légumes BIO / Salade d'haricots verts Galette de légumes Riz IGP Ketchup Tartare ail et fines herbes / Compote coing	Taboulé BIO / Concombre **Saucisse de Toulouse** **Potée de chou braisé** **Pomme de terre parisienne** Ile flottante	**MENU DE NOEL**	Betteraves BIO / Radis beurre Filet de poisson MSC en sauce Conchiglis BIO Euskal Pastak *** Compote de pomme BIO / Camembert

BERTAKOA RESTAURATION2, 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 bon appétit !