Menu du 03 novembre au 19 décembre 2025

UN JOUR, UNE SAVEUR.

LUNDI 03 NOVEMBRE	MARDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 06 NOVEMBRE	VENDREDI 07 NOVEMBRE
Betteraves BIO	Velouté de poireaux BIO	Taboulé de semoule BIO	Bouillon tomate vermicelle
Pané de blé	Saucisse de Toulouse "Montauzer"	Haut de cuisse de poulet 'Fermiers Landais'	Poisson frit MSC
Farfalles BIO	Lentilles 'El maragato'	Gratin de chou-fleur BIO	Riz BIO
***	***	***	Piperade
Yaourt BIO vanille "Cazaubon"	Compote mirabelle HVE	Pomme BIO	Panna cotta coulis de tomates basilic
LUNDI 10 NOVEMBRE	**MARDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 13 NOVEMBRE**	**VENDREDI 14 NOVEMBRE**
Carottes râpées BIO		*Velouté de potimarron BIO*	Concombres tzatziki
Boulette de bœuf à la suédoise		*Curry de pois chiche*	Merlu pané MSC
Boulgour BIO	ARMISTICE 1918	*Potimarron ferme Dache Dise*	Penne BIO 'Euskal Pastak'
***		*Riz 'El Maragato'*	Brocolis BIO
Croc lait BIO		*Pain perdu potimarron BIO et chocolat*	Yaourt nature sucré Bleu blanc cœur "Larrea"
LUNDI 17 NOVEMBRE	**MARDI 18 NOVEMBRE**	**JEUDI 20 NOVEMBRE**	**VENDREDI 21 NOVEMBRE**
Crème de chou au fromage frais	*Œuf dur plein air mayonnaise*	Céleri rémoulade au citron	Empanadas
Sauté de dinde 'Aldabia' aux champignons	*Boulettes de légumes*	Crème saumon citronnée	Lomo mariné au jus
Pomme de terre grenaille	*Semoule BIO*	Pâtes coquillettes BIO	Petits pois BIO
***	*Légumes couscous BIO*	***	***
Compote de pomme BIO	*Fruit de saison*	Yaourt citron "Bastidarra" HVE	Platanos IGP Canarias
LUNDI 24 NOVEMBRE	**MARDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 27 NOVEMBRE**	**VENDREDI 28 NOVEMBRE**
Velouté de carottes BIO à l'orange	Macédoine de légumes	*Bouillon de pâtes alphabet*	Pâté basque HVE 'Ferme Accacia"
Cocotte de poulet à l'orange	Cordon bleu "Aldabia"	*Tortilla Espagnole*	Brandade de poisson
Blé BIO	Mafaldine BIO "Euskal Pastak"	*Haricots beurre BIO persillés*	Salade verte
***	***	***	***
Salade d'orange Marocaine	Yaourt nature sucré Ximun eta Xabi HVE	*Crème dessert chocolat BIO 'Pechalou'*	Fruit de saison HVE
LUNDI 01 DECEMBRE	**MARDI 02 DECEMBRE**	**JEUDI 04 DECEMBRE**	**VENDREDI 05 DECEMBRE**
Œuf dur plein air sauce cocktail	Salade, maïs et feta	Chou blanc vinaigrette au cidre de pomme	Crème Dubarry BIO
Galette aux épinards	Poisson meunière pêche durable	Parmentier de porc BIO aux pommes	Boulette Agneau à la provençale
Riz IGP Camargue	Boulgour BIO	Salade mesclun	Haricots blancs "Euskal Baserri"
***	Poireaux à la crème	***	***
Fruit de saison	Emmental	Tarte aux pommes	Petits suisses aux fruits
LUNDI 08 DECEMBRE	**MARDI 09 DECEMBRE**	**JEUDI 11 DECEMBRE**	**VENDREDI 12 DECEMBRE**
Salade de haricots verts BIO	*Bouillon pâtes alphabet*	Salade de betteraves BIO et dés de mangue	Soupe à l'oignon et ses croutons
Poulet sauce au curry	*Nugget's de blé*	Poisson MSC sauce à la mangue	Echine de porc IGP à la moutarde
Semoule BIO	*Purée de brocolis BIO*	Conchigli BIO 'Euskal Pastak'	Pomme de terre fraiche au four
***	***	***	***
Yaourt à la Grecque BIO 'Pechalou	*Fruit de saison HVE*	Compote pomme mangue	Cantal AOP
LUNDI 15 DECEMBRE	**MARDI 16 DECEMBRE**	**JEUDI 18 DECEMBRE**	**VENDREDI 19 DECEMBRE**
Coleslaw	*Velouté de légumes BIO "Légumes Pro"*	LE MENU de Noël	Betteraves BIO
Merlu pané MSC	*Chili de légumes BIO aux haricots rouges*		Xistora Maison Montauzer
Macaronis BIO au cheddar	*Riz BIO*		Lentilles BIO
***	***		***
Yaourt Poire Bio 'Cazaubon"	*Fruit de saison BIO*		Compote de pomme BIO

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 !