









Menu du 06 janvier au 21 février 2025

Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| Lundi 06 janvier  Betteraves BIO en vinaigrette Pané de blé aux épinards Purée de pomme de terre ***  Yaourt BIO vanille «Cazaubon» | Mardi 07 janvier  Salade verte, courgette, carotte et radis noirs  Plein filet de colin 'pêche durable' en sauce Conchigli BIO 'Euskal pastak' ***  Compote de fruits HVE | Mercredi 08 janvier  Saucisson sec et cornichons Sauté de dinde « Aldabia » Gnocchis à la tomate ***  Fruit de saison BIO | Jeudi 09 janvier  Velouté forestier Saucisse de Toulouse « Montauzer » Lentilles BIO ***  Frangipane des rois | Vendredi 10 janvier  Coleslaw au fromage blanc Cuisse de poulet « Aldabia » Boulgour BIO Libanais Brocolis BIO Rondelé BIO |
| Lundi 13 janvier  Concombre vinaigrette Poisson meunière MSC Penne BIO ***  Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi » | Mardi 14 janvier  Crème de poireaux BIO Lomo aux olives vertes Petits pois BIO ***  Kiwi vert BIO | Mercredi 15 janvier  Taboulé de maïs Tortilla Espagnole Haricots plats BIO ***  Couronne des rois | Jeudi 16 janvier  Œuf dur plein air Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous BIO Fruit de saison | Vendredi 17 janvier  Bouillon alphabet Rôti de veau à la dijonnaise Pomme de terre fraîche aux romarin *** Compote de fruits BIO |
| Lundi 20 janvier  Salade de maïs et feta Boulette de bœuf scandinave Blé BIO ***  Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya » | Mardi 21 janvier  Carottes râpées BIO Nems de légumes Riz BIO cantonnais *** Cantal AOP | Mercredi 22 janvier  Soupe de légumes BIO  Filet de poisson 'Pêche Durable' au citron confit Pomme de terre sautée ***  Compote mirabelle HVE | Jeudi 23 janvier  Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu 'Aldabia » Haricots blancs Euskal Baserri *** Platanos IGP Canarias | Vendredi 24 janvier  Soupe à l'oignon, croutons et fromage râpé Filet de colin MSC à l'encre de seiche Chou fleur BIO béchamel *** Brownie au chocolat |
| Lundi 27 janvier  Duo de chou blanc et rouge Xistora « Montauzer » Quinoa gourmand BIO ***  Crème caramel BIO « Pechalou' | Mardi 28 janvier  Crème de potimarron BIO au lait de coco  Panée de colin MSC Coquillettes BIO au cheddar *** Clémentine | Mercredi 29 janvier  Bouillon chinois Porc au caramel Poêlée de légumes asiatique *** Beignet aux pommes | Jeudi 30 janvier  Salade composée, olive et emmental Parmentier de lentilles BIO Purée de patate douce Madeleine BIO Yaourt vanille « Larrea » | Vendredi 31 janvier  Concombre tzatziki Escalope de dinde aux abricots secs Riz « de LEON » *** Compote BIO |
| Lundi 03 février  Bouillon alphabet Dos de lieu sauce tomate Pomme de terre grenaille ***  Fruit de saison BIO | Mardi 04 février  Œuf dur mayonnaise Galette de chou-fleur Semoule BIO Ratatouille BIO aux herbes de Provence Compote HVE | Mercredi 05 février  Coleslaw Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Fondue de poireaux Crème chocolat BIO « Pechalou » | Jeudi 06 février  Velouté de courgettes BIO au fromage frais Pizza jambon fromage Salade verte *** Pancake au sirop d'érable | Vendredi 07 février  Betterave BIO et radis rose  Haut de cuisses de poulet à l'oignon rouge Macaronis BIO ***  Yaourt BIO à la myrtille « Baskalia » |
| Lundi 10 février  Velouté dubarry BIO Nugget's de blé Lentilles « El Margarato » *** Fruit de saison | Mardi 11 février  Carottes BIO citronnées  Echine de porc IGP à la charcutière Boulgour BIO Ratatouille Fromage AOP | Mercredi 12 février  Concombre HVE Poulet sauce persil Brocolis BIO au gratin ***  Smoothie BIO pomme verte et kiwi | Jeudi 13 février MENU A VOTER | Vendredi 14 février  Chorizo Bolognaise de thon Mafaldine BIO à la tomate ***  Pomme rouge BIO |
| Lundi 17 février  Velouté de carottes au curcuma Filet de poulet « Aldabia » au curry Gratin de pomme de terre ***  Banane BIO | Mardi 18 février  Céleri rémoulade Albondigas façon Amatxi Riz BIO et légumes BIO ***  Yaourt BIO nature sucré « Cazaubon » | Mercredi 19 février  Betteraves BIO vinaigrette Lasagne gratinée ***  Yaourt fraise « Larrea » Fruit de saison | Jeudi 20 février  Bouillon alphabet Tortilla de pomme de terre Haricots plats BIO *** Donut's au sucre | Vendredi 21 février  Salade composée Brandade de poisson ***  Yaourt coco « Cazaubon » Fruit de saison BIO |

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