

Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE

Lundi 05 mai  Œuf dur plein air mayonnaise Pané de blé épinards Pâtes farfalles BIO *** Compote de fruit HVE	Mardi 06 mai  Betteraves BIO vinaigrette Filet de poulet à la moutarde Lentilles BIO *** Fruit de saison	Jeudi 08 mai ARMISTICE 1945	 Vendredi 09 mai  Salade sauce césar Fish and chips (Poisson frit MSC & potatoes) *** Fromage blanc BIO et son muesli
Lundi 12 mai  Melon Cordon bleu « Aldabia » Gratin de légumes BIO *** Yaourt vanille « Bastidarra » HVE	 Mardi 13 mai  Nems de légumes Porc IGP au caramel Riz BIO *** Soupe ananas litchi	Jeudi 15 mai  Taboulé BIO Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Fromage BIO	Vendredi 16 mai  Tomates Euskal Baserri et oignons rouge Filet de colin MSC sauce tomatée Penne BIO « Euskal Pastak » *** Platanos IGP Canarias
Lundi 19 mai  Carottes râpées BIO au sésame Poulet rôti HVE au romarin Boulgour BIO Piperade Yaourt nature sucré 'Ximun eta xabi' HVE	 Mardi 20 mai  Salade suédoise Kottbullar (boulette de viande) Hasseback (pomme de terre) *** Karleksmums (brownie)	Jeudi 22 mai  Pastèque BIO Hot dog végétarien Chips *** Compote à boire	Vendredi 23 mai  Pâté basque HVE « Ferme des Accacias » Cube de poisson aux céréales MSC Lentilles de Castille *** Fruit de saison BIO
 Lundi 26 mai  Tomates, maïs, surimi et ananas Rougail saucisse « Montauzer » Riz BIO *** Dessert à la noix de coco	Mardi 27 mai  Piémontaise Volaille aux champignons Pâtes coquillettes BIO « Euskal pastak » *** Compote BIO	Jeudi 29 mai ASCENSION	Vendredi 30 mai
Lundi 02 juin  Betteraves Bio et pomme verte Filet pané MSC Purée de pomme de terre *** Fruit de saison	Mardi 03 juin  Pastèque Boulettes végétariennes Semoule BIO Coulis de tomate Glace vanille/chocolat	 Jeudi 05 juin MENU A VOTER	Vendredi 06 juin  Concombre BIO à la crème Lomo au jus Haricots blancs Euskal Baserri *** Yaourt BIO de brebis 'feme Ondars »

HVE : Haute Valeur Environnementale

MSC :Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

L'équipe du service de restauration vous souhaite un bon voyage !



Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE

Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
PENTECOTE	Coleslaw Nugget's de blé Pâtes mafaldine BIO Ketchup Compote de fruit HVE	Empanadas au thon Chili con carne Riz de 'Léon' *** Bionoco (Salade de fruits)	Melon charentais Filet de colin MSC sauce citronnée Pomme de terre fraîche *** Fromage AOP
Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Tomate et feta et olive Galette aux épinards Petits pois BIO *** Timbale vanille fraise	Salade marocaine Couscous de viande Semoule BIO Légumes de couscous BIO Krima (fromage blanc BIO au miel)	*** Crème carbonara Conchigli Bio 'Euskal pastak' Biscuit BIO Compote de pomme BIO	Carottes râpées BIO Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Aubergines provençale Fruit de saison BIO
Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Melon Haut de cuisses de poulet HVE Lentilles BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'	Taboulé BIO Libanais Raviole à la piperade « Irina » Courgette BIO à la tomate *** Fruit de saison	Tomate et basilic Steak haché Gratin de chou-fleur BIO *** Riz au lait BIO 'Etxeko'	Groa de Bico (salade de pois chiche) Brandade de morue Salade verte *** Pasteis de nata
Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Concombre vinaigrette HVE Tortilla de pomme de terre Carottes vichy BIO *** Fromage du moment AOP	Salade composée Xistora 'Maison Montauzer' Pâtes BIO au pesto *** Fruit de saison	Betteraves BIO Poisson frit MSC Riz BIO *** Yaourt BIO nature sucré	PIC NIC DE FIN D'ANNEE

HVE : Haute Valeur Environnementale MSC :Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation) Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque
BIO : Issus de l'agriculture Biologique AOP : Appellation d'Origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée

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

