

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

Lundi 10 mars  Betteraves vinaigrette BIO Pané de blé épinards Purée de pomme de terre ***  Compote pomme poire HVE	Mardi 11 mars  Velouté Dubarry BIO  Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' au romarin  Quinoa BIO et kasha ***  Gouda BIO	Mercredi 12 mars  Céleri rémoulade Crème carbonara Spaghettis BIO *** Far Breton	Jeudi 13 mars  Carottes râpées BIO citronées  Chipolatas « Ferme des accacia » HVE  Haricots blancs 'Euskal Baserri' ***  Yaourt BIO à la framboise	Vendredi 14 mars  Bouillon alphabet  Filet de colin MSC sauce tomateé  Riz IGP Camargue ***  Fruit de saison BIO
Lundi 17 mars  Concombre au fromage frais et ciboulette Escalope de dinde « Aldabia » au curry Farfalle BIO ***  Pomme BIO	Mardi 18 mars  Salade, olive et maïs Tomate farcie  Semoule BIO ***  Yaourt BIO à la grecque 'Pechalou'	Mercredi 19 mars  Bouillon vermicelle Plein filet de colin Purée de légumes BIO ***  Compote de fruit BIO	Jeudi 20 mars  Velouté de Crécy BIO  Tortilla de pomme de terre  Ratatouille Provencale BIO *** Paris Brest	Vendredi 21 mars  Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia »  Filet de merlu pané MSC  Blé BIO  Brocolis BIO  Quartier d'orange BIO
Lundi 24 mars  Duo de chou et betteraves BIO Lomo en sauce Lentille de Castille ***  Croc lait BIO	Mardi 25 mars  Œuf dur plein air et son aïoli  Galette de chou-fleur  Coquillettes BIO 'Euskal Pastak' *** Fruit de saison	Mercredi 26 mars  Taboulé Boulette de bœuf Haricots verts *** Banane BIO	Jeudi 27 mars  Garbure BIO  Axoa de veau « Axuria »  Riz de LEON ***  Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »	Vendredi 28 mars  Salade niçoise  Brandade de morue *** Compote de pomme BIO 'Local Pot' Biscuit BIO
Lundi 31 mars  Potage parmentier BIO Nugget's de blé Gratin dauphinois Ketchup  Yaourt BIO coco 'Cazaubon'	Mardi 01 avril  Coleslaw Sauté de dinde aux champignons Boulgour BIO Légumes de tajine Fruit de saison	Mercredi 02 avril  Soupe de poisson et ses croûtons Pané de légumes Riz IGP Coulis de tomate  Yaourt au citron HVE 'Bastidarra'	Jeudi 03 avril  MENU MANGER MAIN	Vendredi 04 avril  Œuf sauce cocktail  Marmitako de thon  Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' *** Platanos IGP Platanos
Lundi 07 avril  Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Riz BIO *** Fruit de saison	Mardi 08 avril  Salade de pomme de terre et cervelas Saucisse « Montauzer » Chou « Choucroute » *** Tarte aux pommes	Mercredi 09 avril  Saucisson et cornichon Filet de merlu pané MSC Pâtes tricolores *** Fruit de saison	Jeudi 10 avril  Salade verte Burger à la galette Chips ***  Compote fleur d'orange HVE	Vendredi 11 avril  Tourain blanchi  Poisson Pêche durable sauce verte  Pomme de terre fraîche *** Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »
Lundi 14 avril  Carottes BIO au basilic  Echine de porc IGP sauce Bordelaise Pâtes BIO *** Fromage du moment	Mardi 15 avril  Soupe de tomate vermicelle Boulette thaï Lentilles BIO ***  Fruit de saison BIO	Mercredi 16 avril  Velouté de légumes BIO Haut de cuisse de poulet « Aldabia' » Quinoa Sol *** Ile Flottante	Jeudi 17 avril  Betteraves BIO aux noix Hachi parmentier ***  Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine	Vendredi 18 avril  Concombre tzatziki  Poisson meunière MSC  Semoule BIO  Courgettes à la tomate Yaourt vanille Bastidarra « HVE »

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