

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

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

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