

# Menu du 06 janvier au 21 février 2025

# Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

<p><b>Lundi 06 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves BIO en vinaigrette</li> <li>Pané de blé aux épinards</li> <li>Purée de pomme de terre ***</li> <li>Yaourt BIO vanille 'Cazaubon »</li> </ul>	<p><b>Mardi 07 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte, courgette, carotte et radis noirs</li> <li>Plein filet de colin 'pêche durable » en sauce</li> <li>Conchigli BIO 'Euskal pastak' ***</li> <li>Compote de fruits HVE</li> </ul>	<p><b>Jeudi 09 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté forestier</li> <li>Saucisse de Toulouse « Montauzer »</li> <li>Lentilles BIO ***</li> <li>Frangipane des roi </li> </ul>	<p><b>Vendredi 10 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw au fromage blanc</li> <li>Cuisse de poulet « Aldabia »</li> <li>Boullgour BIO Libanais</li> <li>Brocolis BIO</li> <li>Rondelé BIO</li> </ul>
<p><b>Lundi 13 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre vinaigrette</li> <li>Poisson meunière MSC</li> <li>Penne BIO ***</li> <li>Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »</li> </ul>	<p><b>Mardi 14 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de poireaux BIO</li> <li>Lomo aux olives vertes</li> <li>Petits pois BIO ***</li> <li>Kiwi vert BIO</li> </ul>	<p><b>Jeudi 16 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur plein air</li> <li>Couscous végétarien</li> <li>Semoule BIO</li> <li>Légumes du couscous BIO</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Vendredi 17 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon alphabet</li> <li>Rôti de veau à la dijonnaise</li> <li>Pomme de terre fraîche au romarin ***</li> <li>Compote de fruits BIO</li> </ul>
<p><b>Lundi 20 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de maïs et feta</li> <li>Boulette de bœuf scandinave</li> <li>Blé BIO ***</li> <li>Yaourt au lait de chèvre « Ferme pot'ya »</li> </ul>	<p><b>Mardi 21 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées BIO</li> <li>Nems de légumes</li> <li>Riz BIO cantonnais ***</li> <li>Cantal AOP</li> </ul>	<p><b>Jeudi 23 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine de légumes mayonnaise</li> <li>Cordon bleu 'Aldabia »</li> <li>Haricots blancs Euskal Baserri ***</li> <li>Platanos IGP Canarias</li> </ul>	<p><b>Vendredi 24 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe à l'oignon, croûton et fromage</li> <li>Filet de colin MSC à l'encre de seiche</li> <li>Chou fleur BIO béchamel ***</li> <li>Brownie au chocolat</li> </ul>
<p><b>Lundi 27 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Duo de chou blanc et rouge</li> <li>Xistora « Montauzer »</li> <li>Quinoa gourmand BIO</li> <li>Crème caramel BIO « Pechalou' »</li> </ul>	<p><b>Mardi 28 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crème de potimarron BIO</li> <li>Panée de colin MSC</li> <li>Coquillettes BIO au cheddar ***</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<p><b>Jeudi 30 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade composée, olive et emmental</li> <li>Parmentier de lentilles BIO</li> <li>Purée de patate douce</li> <li>Madeleine BIO</li> <li>Yaourt vanille « Larrea »</li> </ul>	<p><b>Vendredi 31 janvier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre tzatziki</li> <li>Escalope de dinde aux abricots secs</li> <li>Riz « de LEON » ***</li> <li>Compote BIO</li> </ul>
<p><b>Lundi 03 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon alphabet</li> <li>Dos de lieu sauce tomate</li> <li>Pomme de terre grenaille ***</li> <li>Fruit de saison BIO</li> </ul>	<p><b>Mardi 04 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Galette de légumes</li> <li>Semoule BIO</li> <li>Ratatouille BIO aux herbes de Provence</li> <li>Compote HVE</li> </ul>	<p><b>Jeudi 06 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de courgettes BIO au fromage frais</li> <li>Axo de veau</li> <li>Blé BIO ***</li> <li>Pancake au sirop d'érable</li> </ul>	<p><b>Vendredi 07 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betterave BIO et radis rose</li> <li>Haut de cuisses de poulet à l'oignon rouge</li> <li>Macaronis BIO ***</li> <li>Yaourt BIO à la myrtille « Baskalia »</li> </ul>
<p><b>Lundi 10 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté dubarry BIO</li> <li>Nugget's de blé</li> <li>Lentilles « El Margarato » ***</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Mardi 11 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes BIO citronnées</li> <li>Echine de porc IGP à la charcutière</li> <li>Boullgour BIO</li> <li>Ratatouille</li> <li>Fromage AOP</li> </ul>	<p><b>Jeudi 13 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MENU A VOTER</li> </ul>	<p><b>Vendredi 14 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chorizo</li> <li>Bolognaise de thon</li> <li>Mafaldine BIO à la tomate ***</li> <li>Pomme rouge BIO</li> </ul> 
<p><b>Lundi 17 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de carottes au curcuma</li> <li>Filet de poulet « Aldabia » au curry</li> <li>Gratin de pomme de terre ***</li> <li>Banane BIO</li> </ul>	<p><b>Mardi 18 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Albondigas façon amatxi</li> <li>Riz BIO et légumes BIO ***</li> <li>Yaourt BIO nature sucré « Cazaubon »</li> </ul>	<p><b>Jeudi 20 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon alphabet</li> <li>Tortilla de pomme de terre</li> <li>Haricots plats BIO ***</li> <li>Donut's au sucre</li> </ul>	<p><b>Vendredi 21 février</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade composée</li> <li>Brandade de poisson ***</li> <li>Yaourt coco « Cazaubon »</li> <li>Fruit de saison BIO</li> </ul>

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