

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

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

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