

Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE



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

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



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

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 !

