

Menu du 06 janvier au 21 février 2025

Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

Lundi 06 janvier  Betteraves BIO en vinaigrette Pané de blé aux épinards Purée de pomme de terre ***  Yaourt BIO vanille 'Cazaubon'	Mardi 07 janvier  Salade verte, courgette, carotte et radis noirs  Plein filet de colin 'pêche durable' en sauce Conchigli BIO 'Euskal pastak' ***  Compote de fruits HVE	Mercredi 08 janvier  Saucisson sec et cornichons Sauté de dinde « Aldabia » Gnocchis à la tomate ***  Fruit de saison BIO	Jeudi 09 janvier  Velouté forestier Saucisse de Toulouse « Montauzer » Lentilles BIO ***  Frangipane des rois	Vendredi 10 janvier  Coleslaw au fromage blanc Cuisse de poulet « Aldabia » Boulgour BIO Libanais Brocolis BIO Rondelé BIO
Lundi 13 janvier  Concombre vinaigrette Poisson meunière MSC Penne BIO ***  Fromage blanc HVE « Ximun eta Xabi »	Mardi 14 janvier  Crème de poireaux BIO Lomo aux olives vertes Petits pois BIO ***  Kiwi vert BIO	Mercredi 15 janvier  Taboulé de maïs Tortilla Espagnole Haricots plats BIO ***  Couronne des rois	Jeudi 16 janvier  Œuf dur plein air Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous BIO Fruit de saison	Vendredi 17 janvier  Bouillon alphabet Rôti de veau à la dijonnaise Pomme de terre fraîche aux romarin *** Compote de fruits BIO
Lundi 20 janvier  Salade de maïs et feta Boulette de bœuf scandinave Blé BIO ***  Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »	Mardi 21 janvier  Carottes râpées BIO Nems de légumes Riz BIO cantonnais *** Cantal AOP	Mercredi 22 janvier  Soupe de légumes BIO  Filet de poisson 'Pêche Durable' au citron confit Pomme de terre sautée ***  Compote mirabelle HVE	Jeudi 23 janvier  Macédoine de légumes mayonnaise Cordon bleu 'Aldabia' Haricots blancs Euskal Baserri *** Platanos IGP Canarias	Vendredi 24 janvier  Soupe à l'oignon, croutons et fromage râpé Filet de colin MSC à l'encre de seiche Chou fleur BIO béchamel *** Brownie au chocolat
Lundi 27 janvier  Duo de chou blanc et rouge Xistora « Montauzer » Quinoa gourmand BIO ***  Crème caramel BIO « Pechalou'	Mardi 28 janvier  Crème de potimarron BIO au lait de coco  Panée de colin MSC Coquillettes BIO au cheddar *** Clémentine	Mercredi 29 janvier  Bouillon chinois Porc au caramel Poêlée de légumes asiatique *** Beignet aux pommes	Jeudi 30 janvier  Salade composée, olive et emmental Parmentier de lentilles BIO Purée de patate douce Madeleine BIO Yaourt vanille « Larrea »	Vendredi 31 janvier  Concombre tzatziki Escalope de dinde aux abricots secs Riz « de LEON » *** Compote BIO
Lundi 03 février  Bouillon alphabet Dos de lieu sauce tomate Pomme de terre grenaille ***  Fruit de saison BIO	Mardi 04 février  Œuf dur mayonnaise Galette de chou-fleur Semoule BIO Ratatouille BIO aux herbes de Provence Compote HVE	Mercredi 05 février  Coleslaw Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Fondue de poireaux Crème chocolat BIO « Pechalou »	Jeudi 06 février  Velouté de courgettes BIO au fromage frais Pizza jambon fromage Salade verte *** Pancake au sirop d'érable	Vendredi 07 février  Betterave BIO et radis rose  Haut de cuisses de poulet à l'oignon rouge Macaronis BIO ***  Yaourt BIO à la myrtille « Baskalia »
Lundi 10 février  Velouté dubarry BIO Nugget's de blé Lentilles « El Margarato » *** Fruit de saison	Mardi 11 février  Carottes BIO citronnées  Echine de porc IGP à la charcutière Boulgour BIO Ratatouille Fromage AOP	Mercredi 12 février  Concombre HVE Poulet sauce persil Brocolis BIO au gratin ***  Smoothie BIO pomme verte et kiwi	Jeudi 13 février MENU A VOTER	Vendredi 14 février  Chorizo Bolognaise de thon Mafaldine BIO à la tomate ***  Pomme rouge BIO
Lundi 17 février  Velouté de carottes au curcuma Filet de poulet « Aldabia » au curry Gratin de pomme de terre ***  Banane BIO	Mardi 18 février  Céleri rémoulade Albondigas façon Amatxi Riz BIO et légumes BIO ***  Yaourt BIO nature sucré « Cazaubon »	Mercredi 19 février  Betteraves BIO vinaigrette Lasagne gratinée ***  Yaourt fraise « Larrea » Fruit de saison	Jeudi 20 février  Bouillon alphabet Tortilla de pomme de terre Haricots plats BIO *** Donut's au sucre	Vendredi 21 février  Salade composée Brandade de poisson ***  Yaourt coco « Cazaubon » Fruit de saison BIO

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