

Menus pour le période du 24 avril au 07 juillet 2023



LUNDI 24 AVRIL Betteraves bio vinaigrette Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille « Cazaubon » LUNDI 01 MAI	MARDI 25 AVRIL Bouillon étoilé Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Fraises « Le Jardin des fraises » MARDI 02 MAI	MERCREDI 26 AVRIL Œuf dur, mayonnaise Croque-Monsieur Salade verte *** Pomme BIO MERCREDI 03 MAI	JEUDI 27 AVRIL Carottes râpées BIO Cuisse de poulet au thym et romarin Pâtes farfallas Brocolis au four Bleu d'auvergne AOP JEUDI 04 MAI	VENDREDI 28 AVRIL Croquette de jambon Poisson frit Riz IGP Camargue *** Compote de pomme abricot HVE VENDREDI 05 MAI
LUNDI 08 MAI	MARDI 09 MAI Macédoine de légumes frais Blanc de poulet Tandorri Bombay Pâtes BIO « Euskal Pastak » *** Glace vanille BIO MARDI 16 MAI	MERCREDI 10 MAI Salade composée Sausisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes BIO Haricots plats persillés Yaourt nature sucré BIO MERCREDI 17 MAI	JEUDI 11 MAI Concombre à la Bulgare Albondigas façon amatchi Blé pilaf Ratatouille confite Yaourt à boire « Niko eta Maider » JEUDI 18 MAI	VENDREDI 12 MAI Toast de chèvre Morue Ajoarriero, sauce tomate, poivrons, Pomme de terre *** Platanos IGP Canarias VENDREDI 19 MAI
LUNDI 15 MAI Torro Luzien et ses croûtons Ravioles de bœuf gratiné au four Salade verte *** Fruit de saison LUNDI 22 MAI	MARDI 16 MAI Tomate en salade vinaigrette balsamique Echine de porc à la moutarde à l'ancienne Riz El margarato *** Crème chocolat "Basitdarra" MARDI 23 MAI	MERCREDI 17 MAI Nems végétal Bolognaise de légumes Pomme de terre grenailles *** Fromage de vache BIO MERCREDI 24 MAI	JEUDI 18 MAI Œuf dur plein air mayonnaise Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fruit de saison BIO JEUDI 25 MAI	VENDREDI 19 MAI Burger basque Lomo et fromage de brebis Chips artisanaux de Navarre Fromage blanc BIO BLOK VENDREDI 26 MAI
LUNDI 22 MAI Empanadillas au thon Cordon bleu « Aldabla » Purée de courgettes fraîches *** Compite BIO LUNDI 29 MAI	MARDI 23 MAI Finger Food MARDI 30 MAI Œuf dur BIO Croquette de champignon "saveurs d'amatchi" Grain de pomme de terre *** Fruit de saison MARDI 30 MAI	MERCREDI 24 MAI Melon d'Espagne Axoa de veau "Herriko" Blé *** Pot de glace MERCREDI 31 MAI	JEUDI 25 MAI Coleslaw Lentilles BIO Riz BIO Coulis de tomate Fromage AOP JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 26 MAI Betteraves BIO aux noix Poisson en sauce Pâtes penne BIO Aubergines à la Caponata Yaourt vanille Basitdarra VENDREDI 02 JUIN
			JEUDI 01 JUIN Pastèque Poisson pané Céréales gourmandes BIO Pipersade Batonnet de glace JEUDI 01 JUIN	VENDREDI 02 JUIN Tomate vinaigrette Cassoulet basque Haricots blancs « Euskal Baserri » *** Yaourt fermier à la coco

*Les légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes vacances d'été !

LUNDI 05 JUILLET Melon Océan stick Semoule Légumes du tajine en sauce Fromage blanc «Ximun eta Xabi»	MARDI 06 JUILLET *** Bolognaise de boeuf "Herriko" Pâtes conchigli BIO Compote de pomme BIO Biscuit	MERCREDI 07 JUILLET Carottes râpées BIO Chorizo à cuire Lentilles BIO Salstifs Yaourt BIO aromatisé	JEUDI 08 JUILLET Saucisson sec et cornichon Brandade de poisson Feuilles de salade *** Fruit de saison BIO	Vendredi 09 JUILLET Gaspacho Riz façon Paella Riz IGP Camargue, poulet et fruits de mer Petits pois, carottes et poivrons Crème catalane à la vanille
LUNDI 12 JUILLET Pastèque Poisson frit Pomme de terre au four *** Yaourt BIO nature sucré	MARDI 13 JUILLET Taboulé de quinoa, semoule Cuisse de poulet grillée au four Haricots verts persillés *** Donut's au sucre	MERCREDI 14 JUILLET Tomates cerises Burger végétarien Chips *** Yaourt à boire	JEUDI 15 JUILLET Concombres vinaigrés à l'aneth Chili sin carne Légumes et pois chiche BIO Pâtes tricolors Fromage de brebis AOP	VENDREDI 16 JUILLET Tomates et olives vertes Jambon blanc Gnocchis à la sauce fromagère *** Soupe de fraises
LUNDI 19 JUILLET Salade composée Galette aux épinards Riz *** Yaourt "Niko eta Maider"	MARDI 20 JUILLET Melon d'Espagne Avoa de veau "Herriko" Boullgour BIO *** Glace en pot	MERCREDI 21 JUILLET Tomates vinaigrées Poisson frit Gratinée de chou fleur *** Fromage du moment	JEUDI 22 JUILLET *** Pizza aux 4 fromages Salade verte Compote BIO Biscuit BIO	VENDREDI 23 JUILLET Croquettes de jambon Poisson en sauce Pâtes BIO Courgettes fraîches sautées Fruit de saison BIO
LUNDI 26 JUILLET Carottes râpées BIO Lomo mariné au jus Lentilles BIO *** Fruit de saison	MARDI 27 JUILLET Nems de légumes Riz cantonnais Salade verte, poussée de soja et graines *** Fromage AOP	MERCREDI 28 JUILLET Chorizo et cornichons Escalope de poulet aux olives Quinoa Gourmand Ratatouille Fruit de saison	JEUDI 29 JUILLET Tomates mozzarella, pesto de basilic Bolognaise de thon Pâtes *** Yaourt BIO vanille	VENDREDI 30 JUILLET Pastèque Boulettes d'agneau en sauce Purée de légumes d'été *** Compote de pomme BIO
LUNDI 03 JUILLET Melon vert Tortilla pomme de terre et oignons Petits pois à la française *** Glace	MARDI 04 JUILLET *** Parmentier de boeuf « Herriko » Salade verte Yaourt nature sucré BIO Biscuit sec	MERCREDI 05 JUILLET Pastèque Xistora « Maison Montauzer » Pâtes Aubergines confites Compote BIO	JEUDI 06 JUILLET Betteraves BIO Nuggets de poulet Riz Ketchup Yaourt fermier aromatisé	VENDREDI 07 JUILLET FIN D'ANNEE

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes vacances d'été !

BERTAKOIA RESTAURATION
2 AVENUE MARI ARZITTA
64100 BAYONNE
0535001618
FR 64 102 001 CE