

Menus pour le période du 04 mars au 12 avril 2024



LUNDI OA MADC	MARON OF 144 OF	ALEBOOPER LOCAL COMPANY (ACCOUNTS)		
LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	MERCREDI 06 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
Carottes râpées BIO Palet épinards et fromage	Bouillon Etoilé Cordon Bleu de dinde artisanal « Aldabia »	Boqueron, mayonnaise à l'estragon Cuisse de poulet au citron confit	Duo Betterave BIO et Chou Xistora « Maison Montauzer »	Soupe de légumes BIO Gratin de poisson
Macaronis BIO	Lentilles BIO	Boulgour BIO	Riz BIO façon pilaf	Mesclun vinaigrette asiatique
***		Légume de saison	Salsifis	***
Compote BIO	Yaourt au lait de brebis BIO « ferme Ondars »	Fuit de saison BIO	Plátanos IGP Canarias	Beignet au chocolat
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Rollitos de légumes	Ttoro Luzien et ses croûtons	Salade composée	Pâté Basque	Tourin blanchi
Tortilla de pomme de terre	Lomo au jus	Steak haché	Axoa de veau Herriko "Axuria"	Pané de dos de colin « MSC »
Assortiment hivernal	Purée de légumes BIO	Riz BIO	Pâtes semi compléte BIO 'Euskal pastak'	Ebly BiO
	***	Curry de chou	***	Ratatouille confite
Yaourt à la Grecque BIO	Fruit de saison BIO	Donut's au sucre	Fromage de Brebis « AOP Ossau Iraty »	Compote BIO
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Accra de morue	Potage Saint Germain	Velouté d'asperges	***	Carottes râpées BIO, marinade citron
Poulet crème de champignon	Boulette tomate basilic	Poisson frit MSC	Bolognaise de boeuf « Herriko »	Poisson en sauce « pêche durable »
Riz BIO aux féves Edamame	Mélange de céréales BIO	Purée de petit pois crème coco	Spaghettis BIO et cantal râpé	Pomme de terre grenaille
***	Haricots plats	***	Natilla	***
Fruit de saison BIO	Yaourt nature sucré BIO « Cazaubon »	Soupe de fraise	Biscuit BIO	Fruit de saison BIO
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Céleri rémoulade	Crème de courgette au fromage aillé	Betteraves BIO aux noix	Salade verte	Bouillon alphabet
Haut de cuisse de poulet aux herbes	Nugget's de blé	Rougail saucisse	Tartiflette	Meunière de filet de colin MSC
Dahl de lentilles vertes	Penne BIO "Euskal Pastak"	Riz BIO	Pomme de terre, lardon	Boulgour BIO
***	Légumes de saison	***	Biscuit BIO	Piperade
Fromage AOP du moment	Salade de fruit à la cardamome	Yaourt citron "ferme Larrea"	Compote BIO	Yaourt vanille BIO "Cazaubon"
LUNDI 01 AVRIL	MARDI 02 AVRIL	MERCREDI 03 AVRIL	JEUDI 04 AVRIL	VENDREDI 05 AVRIL
	Oeuf dur plein air mayonnaise	Crème de poireau BIO	Velouté Crécy BIO	Concombre au fromage frais BIO BIO
Lundi de Pâques	Boulettes d'agneau	Raviole ricotta et épinard	Galette de légumes	Curry de thon petit pois
JOYTUSES Change L. No.	Gratin de Chou-Fleur BIO	Crème basilic	Pâtes tricolores	Riz BIO
chi Myzhië W	Fruit de saison			***
and the second s	Chocolat de Pâques	Fromage de vache BIO "Oheta"	Fromage blanc HVE« Ximun eta Xabi »	Glace
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Bouillon Etoilé	Salade printanière	Chorizo et cornichon	Mesclun a 0	Betterave BIO
Saucisse de Toulouse	Chili sin carne	Poulet Rôti	American Burger	Poisson en sauce MSC
Haricots blancs "Euskal Baserri"	Blé BIO	Pomme de terre au four	Chips de Navarre	Pâtes BIO
***		Brocolis BIO		***
Fruit de saison BIO	Yaourt à boire abricot « Niko eta maider »	Fruit de saison	Compote à boire	Fromage individuel BIO

HVE: Haute Valeur Environnementale

ementale MSC :Marine Stew<mark>ardshi</mark>p Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation BIO : Issus de l'agriculture Biologique AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

IGP: Indication Géographique Protégée

Les Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

BERTAKOA RESTAURATION

2 AVENUE MAYI ARIZTIA

64100 BAYONNE

0535001618

FR 64.102.001 CE

