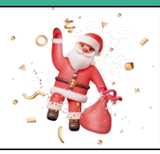
Menus du 2 novembre au 18 décembre 2026

Bertakoa.

PLATS FAMILIAUX HIVERNAUX

lundi 2 novembre 2026	mardi 3 novembre 2026	mercredi 4 novembre 2026	jeudi 5 novembre 2026	vendredi 6 novembre 2026
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalotte	Carottes râpées BIO à l'orange	Velouté de courge BIO fromage frais	Maïs en salade et feta AOP	Velouté Dubarry BIO
Saucisse BIO Ferme D'arracq	Haut de cuisse de poulet HVE	Gratin de crozet à la raclette	Boulette thai	Brandade de morue
Lentilles IGP et lard	Riz BIO	Fondue de poireaux CE2	Semoule BIO	Salade verte
***	***	***	Légumes couscous BIO	***
Compote ananas	Yaourt à boire framboise Agri-Ethique	Crème caramel Fermier	Banane RUP	Donut's au sucre
lundi 9 novembre 2026	**mardi 10 novembre 2026**	**mercredi 11 novembre 2026**	**jeudi 12 novembre 2026**	**vendredi 13 novembre 2026**
Œuf dur plein air sauce cocktail	***		Potage parmentier BIO	Salade composée vinaigrette miel moutarde
Galette de légumes	Poisson meunière MSC		Fricassé de poulet aux champignons	Albondigas facon Amatxi
Pennes BIO Euskal Pastak	Blé BIO et aubergine à la tomate	Armistice 1918	Pommes de terre grenaille au four	Riz BIO
***	Mousse au chocolat Agri-Ethique		***	***
Cantal AOP	Fruit de saison		Yaourt nature sucré HVE Ximun eta Xabi	Compote de pomme BIO
lundi 16 novembre 2026	**mardi 17 novembre 2026**	**mercredi 18 novembre 2026**	**jeudi 19 novembre 2026**	**vendredi 20 novembre 2026**
Bouillon vermicelle	Concombre BIO à la crème de citron	Betteraves BIO et chèvre	***	Saucisson et cornichon
Cordon bleu 'Aldabia'	Omelette	Poisson frit MSC	Parmentier de bœuf	Curry de poisson MSC au lait de coco
Gratin de brocolis BIO	Coquillettes BIO	Semoule BIO	Salade verte	Boulgour BIO
***	Haricots beurre CE2	Ratatouille	Yaourt à la grecque BIO	***
Yaourt vanille BIO Cazaubon	Compote de poire HVE	Fromage de brebis Azkorria	Quartier orange BIO	Fruit de saison
lundi 23 novembre 2026	**mardi 24 novembre 2026**	**mercredi 25 novembre 2026**	**jeudi 26 novembre 2026**	**vendredi 27 novembre 2026**
Potage de Crécy BIO	***	Soupe de légumes BIO	Œuf plein air mayonnaise	Salade verte, endive et bleu
Emincé de dinde au pimenton fumé	Cassoulet	Bœuf Bourguignon	Bolognaise de légumes BIO	Merlu pané MSC
Purée de patate douce BIO	Haricots blancs Euskal Basseri	Pâtes BIO	Riz BIO	Pomme de terre fraîche
***	Compote de pomme BIO Famille Teulet	***	***	***
Beignet au chocolat	Petit suisse sucré	Yaourt nature sucré BIO	Fruit de saison	Yaourt abricot BIO Cazaubon
lundi 30 novembre 2026	**mardi 1 décembre 2026**	**mercredi 2 décembre 2026**	**jeudi 3 décembre 2026**	**vendredi 4 décembre 2026**
Betteraves BIO aux noix	Salade verte, mais et radis noirs	Samoussa de légumes	Soupe à l'oignons, croutons et fromage râpé	Coleslaw CE2
Nugget's de blé	Dos de colin MSC sauce aigre douce, sésame grillé	Poulet roti au sel HVE Fermier Landais	Tartiflette	Echine de porc IGP Massonde sauce moutarde
Macaronis BIO	Riz BIO	Petits pois BIO	Salade verte	Lentilles IGP
Navet CE2 glacé au miel	***	***	***	***
Tomme grise	Yaourt citron HVE Bastidarra	Fruit de saison	Compote pêche HVE	Platanos IGP Canarias
lundi 7 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mercredi 9 décembre 2026**	**jeudi 10 décembre 2026**	**vendredi 11 décembre 2026**
Piémontaise	***	Carottes BIO citronnées	Bouillon alphabet	Pâté basque 'Massonde'
Boulette d'agneau aux poivrons	Poulet facon blanquette	Xistora Maison Montauzer	Tortilla de pomme de terre	Cubes de poissons frit aux céréales MSC
Quinoa BIO	Farfalles BIO	Haricots blancs Euskal Basserri	Carottes BIO à la crème	Blé BIO
***	Yaourt à la grecque BIO	Légumes de saison	***	Ratatouille confite
Croc lait BIO	Fruit de saison	Compote vanille HVE	Riz au lait BIO maison	Fruit de saison
lundi 14 décembre 2026	**mardi 15 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**	**jeudi 17 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Soupe de légumes BIO	Taboulé BIO	MENU DE NOEL 	MENU DE NOEL 	Betteraves BIO
Galette de légumes	Saucisse de Toulouse			Filet de poisson MSC en sauce
Riz IGP	Potée de chou braisé			Conchiglis BIO Euskal Pastak
Ketchup	Pomme de terre parisienne			***
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison			Compote de pomme BIO

BERTAKOA RESTAURATION
Zone de Lizardia
64310 Saint Pée sur Nivelle
05,59,54,17,96
FR 64.495.003 CE

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 CE2 : Certification Environnementale de niveau 2

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.
Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus