Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

Bertakoa.

Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Betteraves vinaigrette BIO	Salade composée	Saucisson et cornichon	Samoussa de légumes	Carottes râpées BIO au citron
Saucisse de Toulouse MONTAUZER	Cordon bleu de dinde ALDABIA	Marmitako de thon	Tortilla de pomme de terre	Poisson MSC sauce tomate
Pâtes farfalles BIO	Purée de légumes BIO	Semoule BIO	Haricots verts persillées BIO	Riz BIO
***	***	***	***	Courgettes sautées
Compote de poire HVE	Fromage BIO	Fruit de saison	Pomme BIO	Yaourt vanille BIO CAZAUBON
Lundi 08 septembre	**Mardi 09 septembre**	**Mercredi 10 septembre**	**Jeudi 11 septembre**	**Vendredi 12 septembre**
Salade de tomate mozzarella	Melon	Salade verte	Concombre BIO tzatziki	Oeuf dur plein air mayonnaise
Pané de blé	Filet de poulet sauce curry	Raviole à la piperade IRINA	Echine de porc IGP MASSONDE à l'asiatique	Poisson meunière MSC
Lentilles EL MARAGATO	Blé BIO	Haricots beurre	Pâtes BIO EUSKAL PASTAK	Pomme de terre au four PATATAS GALDEANO
***	***	***	***	***
Glace vanille fraise	Yaourt citron HVE BASTIDARRA	Riz au lait BIO	Banane	Salade de fruits
Lundi 15 septembre	**Mardi 16 septembre**	**Mercredi 17 septembre**	**Jeudi 18 septembre**	**Vendredi 19 septembre**
Salade composée	Coleslaw	Tomates et feta	Pastéque BIO	Pâté basque MASSONDE
Boulette d'agneau	Lomo mariné	Sauté de volaille ALDABIA	Nugget's de blé	Brandade de poisson
Riz EL MARAGATO	Boulgour BIO	Pâtes BIO EUSKAL PASTAK	Haricots blancs EUSKAL BASSERI	Mesclun
***	Légumes de saison GASTEMENDIA	***	***	***
Compote à l'abricot HVE	Yaourt au lait de chèvre POT'YA	Pan cake au miel	Yaourt à la grecque BIO PECHALOU	Fruit de saison BIO
Lundi 22 septembre	**Mardi 23 septembre**	**Mercredi 24 septembre**	**Jeudi 25 septembre**	**Vendredi 26 septembre**
Melon	Tomates et olives vertes	Carottes râpées BIO	***	Macédoine de légumes mayonnaise
Couscous végétarien	Poisson frit MSC	Xistora MONTAUZER	Bolognaise de bœuf AXURIA	Dinde à la moutarde à l'ancienne
Semoule BIO	Gratin de chou fleur BIO	Quinoa BIO et kasha	Conchiglie BIO EUKAL PASTAK	Riz IGP Camargue
Légumes de couscous BIO	***	Courgettes BIO à la tomate	Compote de pomme BIO	***
Fromage du moment	Fruit de saison	Fuit de saison	Biscuit BIO	Yaourt nature sucré HVE XIMUN ETA XABI
Lundi 29 septembre	**Mardi 30 septembre**	**Mercredi 01 octobre**	**Jeudi 02 octobre**	**Vendredi 03 octobre**
Concombre à l'aneth	Duo de chou vinaigrette soja	Betteraves BIO vinaigrettes	Œuf dur	Pastéque
Steak haché	Chipolatas FERME DES ACACIAS	Poisson frit MSC	Chili sin carne	Filet de colin MSC en sauce
Pomme de terre au four	Dhal de lentilles BIO	Riz BIO	Haricots rouges	Pâtes BIO
***	***	Ratatouille confite	Céréales BIO	***
Yaourt BIO framboise CAZAUBON	Pomme BIO	Yaourt BIO nature sucré BASKALIA	Eclair au chocolat	Fromage de brebis AZKORRIA
Lundi 06 octobre	**Mardi 07 octobre**	**Mercredi 08 octobre**	**Jeudi 09 octobre**	**Vendredi 10 octobre**
Tomate en salade	Salade composée	Taboulé BIO oriental	Pâté basque FERME DES ACACIAS	Salade de maïs et céleri
Poulet rôti HVE FERMIERS LANDAIS	Galette aux épinards	Tortilla de pomme de terre	Poisson cube de céréales MSC	Albondigas
Blé BIO	Riz EL MARAGATO	Brocolis BIO à l'ail	Petits pois carotte BIO	Purée de potimarron FERME DACHE DISE
***	Ketchup	***	***	***
Fruit de saison	Yaourt à la fraise FERME LARREA	Glace vanille chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme BIO LOCALPOTE
Lundi 13 octobre	**Mardi 14 octobre**	**Mercredi 15 octobre**	**Jeudi 16 octobre**	**Vendredi 17 octobre**
Betteraves BIO aux noix	Velouté de légumes BIO LEGUMES PRO	***		Carottes râpées BIO au raison blond
Croustillant de fromage	Volaille crème de champignons	Axoa de porc BIO FERME D'ARRACQ		Poisson MSC sauce au citron
Pâtes BIO	Semoule BIO	Pomme de terre vapeur	MENU A VOTER	Riz BIO
***	***	Compote de pomme BIO		***
Fruit de saison	Crème natilla	Madeleine		Yaourt nature sucré CAZAUBON

BERTAKOA RESTAURATION
2, Mayi Ariztia etorbidea - 64100 Baiona
FR 64 102 001 CE

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