

Menu du 06 janvier au 21 février 2025

Bertakoa.

UN UNIVERS TOUT EN COULEURS

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

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