

CUISINE LYCEE BERNAT
ETXEPARE
2 Avenue Mayi Ariztia
64 100 BAYONNE
05.35.00.16.18
FR 64.102.001 CE



On Egin !
Bon appétit !

SUIVEZ BERTAKOIA RESTAURATION SUR NOTRE PAGE

facebook



| | <i>Lundi Astehelena Diluns</i> | <i>Mardi Asteartea Dimars</i> | <i>Mercredi Asteazkena Dimercres</i> | <i>Jeudi Osteguna Dijous</i> | <i>Vendredi Ostirala Dives</i> |
|---|---|--|---|---|---|
| lundi 5 novembre 2018 dimanche 11 novembre 2018 | Bouillon de volaille au "fideua" Chipolata au four Haricots blanc à l'étuvé Carottes et oignons confits Fruit de saison | Betteraves aux noix Hamburger végétarien Chips *** Yaourt de Jon Harlouchet | Velouté de potiron Aiguillette de poulet pané Gratin de chou fleur Gratiné du CLPB Glace vanille chocolat | Œuf vinaigrette Rôti de Boeuf aux champignons Margaritas tricolore aux pipas Mélange forestier Compote de pomme | Croquettes au jambon Parmentier de morue Ecrasée de pomme de terre Salade verte Basque à l'amande |
| lundi 12 novembre 2018 dimanche 18 novembre 2018 | Velouté au lait de coco Poulet au four Gratin d'haricots beurre et pomme parmentières Yaourts multifruits | Beignets de poisson Saucisses confite Lentilles Fond de braissage Fruit de saison | Salade créole (tomate, concombre, ananas) Colombo de poulet Riz créole *** Biscuit giraphe(Chocolat /banane/mangue) | Terrine de pâté basque Steak haché Herriko Pomme de terre à l'ail Comptée de poireaux Fromage blanc d'Iñaki | Carottes rapées Filet de Merlu Spirale végétarienne Coulis façon pipérade Eclair au chocolat |
| lundi 19 novembre 2018 dimanche 25 novembre 2018 | Tomates vinaigrette Xistora "Montauzer" Mousseline de patate douce ***** Yaourt à la vanille | Toast au fromage Cuisse de poulet au romarin Pâtes papillons à l'olive Julienne de piquillos Fruit de saison | Salade d'artichaut et maïs Jambon braisé sauce barbecue Riz pilaf Brocolis à la tomate I baski sucré | Vichisoise de légumes Bertatifflette Salade *** Sablé à la pomme | Jambon Blanc Filet de bacalao frit Ebly au jus façon Brava Glace vanille fraise |
| lundi 26 novembre 2018 dimanche 2 décembre 2018 | Celéri rave Rôti de dinde à la crème de marron Penne au beurre Rapé des Aldudes Compote aux fruits | Velouté de légumes verts "Tortilla"aux pommes de terre Ratatouille de légumes *** Yaourt nature sucré | Empanadas Saucisse de toulouse Epinards à la crème *** Mousse à la vanille | Tomate aux cornichons Txikito de boeuf Petits pois au jus Oignons et carottes Churros con chocolate | Chorizo Pamplona Croustillant thomathon Salade de carottes et iceberg et noix Smothies framboise |
| lundi 3 décembre 2018 dimanche 9 décembre 2018 | Salade tricolore Lasagne bolognaise Haché de boeuf "Herriko" Rapé de Joan Harlouchet Pana cota à la fraise | Potage du maraicher Croquette de jambon Gratin de pommes de terre et Brocolis à la tomate Fruit de saison | Chorizo landais Colin aux câpres Pommes vapeur Endives braisés Compote fruits rouge | MENU DU CHEF | Pâté landais Merlu frit Riz Mayonnaise Yaourt Cazaubon au citron |
| lundi 10 décembre 2018 dimanche 16 décembre 2018 | Bouillon étoilé Escalope de volaille ,jus aillé Haricots rouges "Amatxi" Poivrons confits Fruit de saison | Nems Porc au caramel Riz à la citronelles *** Biscuit sablé à la coco | Oeufs Mimosa San jacob Pâtes farfalles au serrano Coulis de tomate " Nutellaski " | Salade Miami Wing's de poulet Potatoas Sauce américaine Donut's | Rillettes de poulet Filet de poisson en chapelure Semoule Légumes facon tajine Salade de fruits |
| lundi 17 décembre 2018 dimanche 23 décembre 2018 | Velouté de potiron Boulette de boeuf "barbecue" Tortis tricolore Râpé de Laura Compote de pomme | Croquette de poisson Lomo de porc confit Lentilles Fond de braissage I baski chocolat | Terrine de pâté basque Pizza Salade verte *** Smoothie à la poire | Repas de Noel | Saucisson maison Baillet Bolognaise au thon Coude au beurre Coulis "Pikillotchup" Cornet de glace |

L'équipe de restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée.
Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements et des producteurs

