

**Menus pour le période du 02 novembre au 18 décembre 2020**



Suivez-nous sur notre page Facebook : Bertakoa Restauration



LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENREDI 06 NOVEMBRE
<p>Betteraves  vinaigrette Maison Huile « <i>Nouste Ekillili</i> » Saucisse de Toulouse « <i>Montauzer</i> » Pâtes  « <i>Euskal Pastak</i> » *** Yaourt vanille « <i>Bastidarra</i> »</p>	<p><b>LE MENU VÉGÉ ?</b> Œuf mayonnaise Galette de légumes Semoule au beurre Coulis de piquillos Fruit de saison</p>	<p>Velouté d'automne Bœuf Bourguignon <i>Herriko</i> « <i>Axuria</i> » Riz blanc Légumes du Bourguignon Yaourt  « <i>Baskalia</i> » Pomme citrouille</p>	<p>Céleri rémoulade Poisson frit Pomme de terre « <i>Ferme Dache Dise</i> » Légumes de Producteurs locaux Compote de pomme  « <i>Saint Mamet</i> »</p>
LUNDI 09 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENREDI 13 NOVEMBRE
<p>Salade composée Cuisse de poulet mariné « <i>Aldabia</i> » Lentilles et son Fond de braisage Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au fromage frais <i>BIOK</i> Poisson sauce au chorizo Riz pilaf Ratatouille confite Fromage de vache  « <i>Oheta</i> »</p>	<p><b>LE MENU VÉGÉ ?</b> Crème de légumes de saison Tortilla de pomme de terre Salade verte Yaourt  citron « <i>Idartia</i> » Fruit de saison</p>	<p>Pâté basque « <i>Pascal Massonde</i> » et ses cornichons Steak haché de veau <i>Herriko</i> « <i>Axuria</i> » Haricots blancs « <i>Euskal Baserri</i> » *** Gâteau basque à la crème « <i>Ogi Ona</i> »</p>
LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENREDI 20 NOVEMBRE
<p>Accras de morue Xistora « <i>Maison Montauzer</i> » <b>Nouveauté</b> Gnocchis à la tomate Fromage de brebis « <i>Azkorria</i> » Fruit de saison</p>	<p><b>Nouveauté</b> Velouté au lait de coco Emincé végétal au curry Riz blanc et riz sauvage *** <b>Nouveauté</b> Yaourt  à l'abricot « <i>Cazaubon</i> »</p>	<p>Salade d'endive aux pommes granny smith Albondigas facon <i>Amatxi</i> Pâtes Tortis tricolore Légumes de producteurs locaux Compote de pomme  « <i>Local Pote</i> »</p>	<p>Bouillon étoilé Poisson à l'oeuf fait « par nous » Haricots beurre en béchamel *** Fruit de saison</p>
LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENREDI 27 NOVEMBRE
<p><b>LE MENU VÉGÉ ?</b> Oeuf dur plein Air Gratin de pâte  « <i>Euskal Pastak</i> » Aux Légumes de saison et sa salade Fromage blanc  « <i>ferme Uhartia</i> » Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes Haut de cuisse de poulet jaune  « <i>Fermiers Landais</i> » Pomme de terre fraîches de producteur locaux Légumes découverte Tarte aux pommes</p>	<p>Tomates cerises Burger <i>Herriko</i> Sauce cocktail et fromage Chips de Navarre Yaourt nature sucré « <i>Bastidarra</i> »</p>	<p>Saucisson « <i>Maison Montauzer</i> » Poisson à la Portugaise Riz à l'ail Haricots verts sautés Fruit de saison</p>
LUNDI 30 NOVEMBRE	MARDI 01 DECEMBRE	JEUDI 03 DECEMBRE	VENREDI 04 DECEMBRE
<p>Bouillon vermicelle Cordon bleu « artisanal » Mousseline de patate douce « <i>Gastemendia</i> » *** Fruit de saison</p>	<p><b>MENU DES PETITS ECOLIERS</b></p>	<p>Carottes, vinaigrette citronnée faite par nous Bolognaise de thon Pâtes papillon *** Eclair à la vanille</p>	<p>Velouté de potirron Croque Mr Légumes et Fromage de chèvre  <i>Brukiza</i> Salade verte Fruit de saison Yaourt  « <i>Cazaubon</i> »</p>
LUNDI 07 DECEMBRE	MARDI 08 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENREDI 11 DECEMBRE
<p>Chorizo "Maison Montauzer" et ses cornichons Escalope de veau en panure « <i>Pascal Massonde</i> » Gratin de chou-fleur Jus brun au fond de veau Fruit de saison</p>	<p><b>Nouveauté</b> Potage de légumes d'hiver Sauté de poulet aux champignons Pâtes  semi complète « <i>Euskal Pastak</i> » Légumes de producteurs locaux Fromage de vache « <i>Bidartia</i> »</p>	<p><b>LE MENU VÉGÉ ?</b> Oeuf  Lentilles aux carottes Riz blanc Tomates, courgettes et aubergines en coulis Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw Merlu frit par nous Semoule Jus à la Marocaine Yaourt  à la vanille « <i>Idartia</i> »</p>
LUNDI 14 DECEMBRE	MARDI 15 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE	VENREDI 18 DECEMBRE
<p>Crème de carottes au cumin Saucisse de Toulouse « <i>Maison Montauzer</i> » Pâtes coude Haricots beurre Fruit de saison</p>	<p><b>LE MENU VÉGÉ ?</b> Salade César Tortilla Petits pois Galette bretonne  Fromage blanc  « <i>Biok</i> »</p>	<p><b>MENU DE NOEL</b></p>	<p>Betteraves  aux pommes Poisson frit Riz pilaf Coulis de piquillos Compote de pomme châtaigne « <i>Cazaubon</i> »</p>

\*Les Légumes de producteurs locaux et découverte dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.  
Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes fêtes de fin d'année.