

Menus pour le période du 22 février au 09 avril 2020



Suivez-nous sur notre page Facebook : Bertakoa Restauration

LUNDI 22 FEVRIER	MARDI 23 FEVRIER	JEUDI 25 FEVRIER	VENDREDI 26 FEVRIER
<p>Betteraves Bio en vinaigrette Tortilla de pomme de terre Petits pois *** Yaourt BIO nature sucré « <i>Idartia</i> »</p> 	<p>Tourin blanchi Saucisse de Toulouse « <i>Maison Montauzer</i> » Purée de carottes fraîches *** Fruit de saison</p>	<p>Concombre en vinaigrette huile « <i>Nouste Ekilili</i> » Morue fraîche frite « <i>etxekoa</i> » Riz pilaf Poireaux " <i>Ferme Dache Disé</i> " Fromage de vache « <i>Bidartia</i> »</p>	<p>Pâté basque « <i>Pascal Massonde</i> » Ravioles de bœuf gratinées Sauce Italienne Salade verte Compote de pomme « <i>Cazaubon</i> »</p>
LUNDI 01 MARS	MARDI 02 MARS	JEUDI 04 MARS	VENDREDI 05 MARS
<p>Croquettes de jambon Cuisse de poulet « <i>Aldabia</i> » aux herbes Haricots verts sautés *** Yaourt vanille « <i>Bastidarra</i> »</p>	<p>Œuf dur BIO Galette de légumes Pâtes tortis au beurre Coulis de tomates Fruit de saison</p> 	<p>Menu des collégiens Immaculée Conception à Biarritz</p>	<p>Velouté de légumes d'hiver Poisson sauce au chorizo Pomme de terre fraîches Légumes de producteurs locaux Brie de Meaux</p>
LUNDI 08 MARS	MARDI 09 MARS	JEUDI 11 MARS	VENDREDI 12 MARS
<p>Cèleri rémoulade Chiquito de bœuf « <i>Pascal Massonde</i> » Lentilles Et son fond de braisage Compote fruits rouges « <i>Cazaubon</i> »</p>	 <p>Soupe de poisson Paella au poulet Riz jaune Haricots plats Crème Natilla</p>	<p>Toast de chèvre BIO « <i>Brukiza</i> » Végé parmentier Salade verte *** Fruit de saison</p> 	<p>Carottes râpées sauce marinade citronnée Poisson pané Ebly Ratatouille Gâteau basque à la coco « <i>Ogi Ona</i> »</p>
LUNDI 15 MARS	MARDI 16 MARS	JEUDI 18 MARS	VENDREDI 19 MARS
<p>Velouté de courge au fromage frais Rollitos de légumes Pomme de terre au four Poêlée de légumes Fruit de saison</p> 	<p>Coleslaw Lomo « <i>Pascal Massonde</i> » Pâtes penne Bio " <i>Euskal PastaK</i> " Légumes découvertes Fromage blanc Bio « <i>Biak</i> »</p>	<p>Bouillon étoilé Emincé de poulet « <i>Aldadia</i> » à la basquaise Riz *** Salade de fruits exotiques</p>	<p>*** Arrain burger Salade mesclun Fruit de saison Yaourt Bio aromatisé « <i>Cazaubon</i> »</p> 
LUNDI 22 MARS	MARDI 23 MARS	JEUDI 25 MARS	VENDREDI 26 MARS
<p>Concombre à la bulgare Xistora « <i>Maison Montauzer</i> » Chou-fleur en gratin *** Yaourt à boire à la fraise</p>	<p>Œuf dur plein air sauce cocktail Riz pilaf Lentilles BIO Coulis de piquillos Fruit de saison</p> 	<p>Minestrone Bolognaise de veau Herriko « <i>Axuria</i> » Pâtes coudes Fromage râpé de la « <i>CLPB</i> » Tiramisu</p> 	<p>Chorizo pamplona Filet de poisson sauce tomate Carottes vichy Semoule Compote de pomme " <i>Cazaubon</i> "</p>
LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	JEUDI 01 AVRIL	VENDREDI 02 AVRIL
<p>Bouillon étoilé Poulet rôti en marinade Haricots blancs " <i>Euskal Baserri</i> " *** Fruit de saison</p>	<p>Menu des petits écoliers</p>	<p>Soupe de lentilles Tortilla oignon pomme de terre Menestra de légumes *** Fromage de brebis " <i>Azkorria</i> "</p> 	<p>Betteraves aux pommes Bacalao frais à l'œuf Riz blanc Ratatouille confite Yaourt Bio aromatisé " <i>Cazaubon</i> "</p>
LUNDI 05 AVRIL	MARDI 06 AVRIL	JEUDI 08 AVRIL	VENDREDI 09 AVRIL
<p>JOYEUSES PÂQUES !</p>	<p>Œuf dur mayonnaise persillée Boulette d'agneau façon Tajine Semoule au beurre de la CLPB Fruit de saison Chocolats BIO " <i>Chocolaterie CAZENAVE Txokolategia</i> "</p>	<p>Crème Crécy Brandade de morue Salade verte *** Beignet à l'abricot</p>	<p>Tomate en salade huile colza " <i>Nouste Ekilili</i> » Galette de légumes Coquille Bio " <i>Euskal PastaK</i> " *** Yaourt Bio citron « <i>Idartia</i> »</p> 

*Les Légumes de producteurs locaux 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.