



Suivez-nous sur notre page Facebook : Bertakoa Restauration

LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL	VENDREDI 30 AVRIL
Betteraves  vinaigrette Boulettes d'agneau façon tajine Purée de pomme de terre *** Yaourt  citron « Baskalia »	Croquette de jambon Cuisse de poulet rôti « Aldabia » Menestra de légumes *** Compote de pomme « Cazaubon »	Oeuf dur <b>plein air</b> Lentilles vertes Riz pilaf Coulis de piquillos Fruit de saison	Concombre au fromage frais  BLOK Bolognaise de thon Pâtes coquillettes « Euskal Pastak » *** Gateau basque au chocolat « Ogi ona »
LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
Pâté basque « Pascal Massonde » Sauté de dinde « Aldabia » Petits pois au jus *** Fruit de saison	Pastèque Galette de légumes Semoule au beurre Ratatouille confite Fromage de vache  « Oheta »	Caldo verde Morue Ajoarriero Pomme de terre *** Cornet de glace vanille chocolat	Carottes  râpées marinade citronnée Saucisse « Maison Montauzer » tomates Mélange de quinoa, boulgour et graines *** Yaourt nature sucré « Cazaubon »
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
Tomates en salade huile « Nouste Ekilili » Poulet en marinade au miel Riz blanc Courgettes à l'ail Yaourt vanille  « Idartia »	*** Lasagne de bœuf Salade verte Biscuit sablé « La Fabrick à Gateaux » Fraises « Ferme Dache Dise »	<b>Ascension</b>	
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
Melon jaune d'Espagne Tortilla aux pommes de terre Haricots verts persillés à l'huile de tournesol  « Nouste Ekilili » Cantal	Coleslaw en mayonnaise Chili con carne bœuf  « Axuria » Pâtes « Euskal pastak » Haricots rouges Yaourt coco  « Cazaubon »	Toast de chèvre  « Brukiza » Bacalao frais frit par nous Riz à la citronnelle Piperade Fruit de saison	<b>MENU DES PETITS ÉCOLIERS</b>
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
<b>Pentecôte</b>	Pastèque Saucisse fine « Maison Montauzer » Lentilles Fond de braisage Yaourt nature sucré « XIMUN ETA XABI »	Gazpacho Pizza au 4 fromages <b>Etxeko</b> Salade verte *** Donut's au sucre	Saucisson Filet de poisson sauce blanche Riz à l'ail Légumes de producteurs locaux Fruit de saison
LUNDI 01 JUIN	MARDI 02 JUIN	JEUDI 04 JUIN	VENDREDI 05 JUIN
Bunelos Echine de porc « Pascal Massonde » Chou-fleur  en gratin *** Fruit de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> des landes Axoa de veau <b>BIO</b> « Biozkarria » Coquillettes <b>BIO</b> « Euskal Pastak » Huile <b>BIO</b> « Nouste Ekilili » Fromage blanc <b>BIO</b> « Biok »	Oeuf dur Wrap de légumes au fromage frais  biok Chips de navarre Compote de pomme	Melon vert Poisson pané Semoule au beurre Coulis de tomate Glace vanille fraise



*Bon Appétit*



LUNDI 07 JUIN	MARDI 08 JUIN	JEUDI 10 JUIN	VENDREDI 11 JUIN
Tomates vinaigrette au persil Cuisse de poulet au thym et romarin Haricots blancs *** Eclair au chocolat	Betteraves  à l'huile  "Nouste Ekilili" Bolognaise végétale Riz blanc *** Yaourt  aromatisé « Cazaubon »	Melon jaune Steak haché de bœuf  « Axuria » Purée de légumes *** Fromage de brebis « Azkorria »	Chorizo pamplona Morue fraîche à l'œuf Pâtes  « Euskal pastak » *** Fraises « Ferme Dache Dise »
LUNDI 14 JUIN	MARDI 15 JUIN	JEUDI 17 JUIN	VENDREDI 18 JUIN
Taboulé Escalope de veau  panée Duo de haricots *** Fruit de saison	<b>MENU DES PETITS ÉCOLIERS</b>	Concombres à la Bulgare Poisson sauce chorizo Riz aux céréales Piperade Compote fruits rouges «Cazaubon»	Salade composée Galette aux épinards Pâtes Tortis Courgettes fraîches sautées Yaourt nature sucré « Bastidarra »
LUNDI 21 JUIN	MARDI 22 JUIN	JEUDI 24 JUIN	VENDREDI 25 JUIN
Empanadas Poulet sauce Chimichurri Pomme de terre fraîches *** Fruit de saison	Tomates à l'huile de colza « Nouste Ekilili » Chorizo à cuire «Maison Montauzer» Semoule marocaine *** Fromage blanc  « Biok »	Melon Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Fromage de vache «Bidartia»	Pastèque Poisson en panure Riz blanc Haricots verts Glace vanille
LUNDI 28 JUIN	MARDI 29 JUIN	JEUDI 01 JUILLET	VENDREDI 02 JUILLET
Betteraves à la moutarde à l'ancienne Saucisse de Toulouse « Montauzer » Pâtes coudes au beurre *** Fraises « Ferme Dache Dise »	Œuf dur mayonnaise Lentilles Boulgour Coulis de tomate Fruit de saison	Tomates en salade Rôti de bœuf  « Axuria » froid Salade de riz *** Yaourt nature sucré  « Idartia »	Melon jaune Brandade de morue Mesclun *** Gâteau basque crème « Ogi Ona »
LUNDI 05 JUILLET	MARDI 06 JUILLET	JEUDI 08 JUILLET	VENDREDI 09 JUILLET
Pastèque Cuisse de poulet « Aldabia » Gratin de pomme de terre *** Compote de pomme « Cazaubon »	<b>PIC NIC</b>		

***Nous proposons un menu végétarien par semaine afin de répondre à la loi EGalim, qui depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019 demande la mise en place d'un menu unique à base de protéines végétales dans les cantines scolaire.***

BERTAKOA RESTAURATION  
2 AVENUE MAYI ARIZTIA  
64100 BAYONNE  
0535001618  
FR 64.102.001 CE

\*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.**

