



Menus pour le période du 1 septembre au 21 octobre 2022

Bon Appetit!



LUNDI 29 août	MARDI 30 août	JEUDI 01 septembre	 VENDREDI 02 septembre
		Melon d'Espagne Cuisse de poulet rôti au thym Pâtes Bio « Euskal pastak » *** Yaourt Bio vanille « Cazaubon »	Tomates vinaigrette Poisson frit Semoule au beurre Ratatouille Fruit Bio
LUNDI 05 septembre	MARDI 06 septembre	JEUDI 08 septembre	 VENDREDI 09 septembre
Betteraves Bio aux noix Saucisse de Toulouse Maison Montauzer » Purée de légumes *** Fruit de saison	Pastèque BIO Tortilla de pomme de terre Petits pois au jus *** Yaourt "Bastidarra"	Empanadilla au thon Chili con carne Bœuf BIO « Ferme Larrous » Riz Indica *** Crème Natilla	Concombre vinaigrette Morue à l'œuf « Etxekoa » Pâtes coudes Aubergines au four Fromage blanc « Ximun eta Xabi »
LUNDI 12 septembre	MARDI 13 septembre	JEUDI 15 septembre	 VENDREDI 16 septembre
Carottes râpées Bio Albondigas d'agneau Haricots blancs « Euskal Baserrri » *** Yaourt BIO coco	Tomates et feta Dinde façon blanquette Riz Légumes de la blanquette Glace vanille fraise	Oeufs durs Bio Galette de chou-fleur Pomme de terre fraîche au four *** Compote BIO	Pâté Basque "Pascal Massonde" Poisson sauce au citron Ebly façon pilaf *** Fruit de saison BIO
LUNDI 19 septembre	MARDI 20 septembre	JEUDI 22 septembre	 VENDREDI 23 septembre
Melon charentais Cuisse de poulet Pâte penne semi complète BIO Sauce barbecue Fromage de brebis « Azkorria »	Rollitos de légumes Bolognaise végétale Semoule *** Fruit de saison	*** Croque-Monsieur « Etxeko » Salade verte Biscuit « La Fabrick à Gâteaux » Yaourt BIO nature sucré « Idartia »	Saucisson sec et cornichons Pavé de Thon à la tomate Riz de « Léon » Courgettes « Gastemendia » à l'ail Fruit de saison BIO
LUNDI 26 septembre	MARDI 27 septembre	JEUDI 29 septembre	 VENDREDI 30 septembre
Pastèque Océan sticks Boullgour Coulis de tomate Yaourt vanille « Niko eta Maider »	Tomates et maïs Xistora "Maison Montauzer" Lentilles BIO *** Compote pomme poire BIO	Toast Chèvre Parmentier végétal Salade verte *** Riz au lait Etxekoa	Betteraves BIO vinaigrette Morue fraîche frite à l'œuf Pâtes penne BIO Haricots plats Gâteau basque à la crème « Ogi ona »

LE PAIN : le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issu de farine label rouge.

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. Des légumes BIO ou HVE peuvent s'ajouter en fonction des approvisionnements
Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.



Alors, tu vois bien que c'est dangereux !!...



Menus pour le période du 1 septembre au 21 octobre 2022

Bon Appetit!



LUNDI 03 octobre	MARDI 04 octobre	JEUDI 06 octobre	VENDREDI 07 octobre
Coleslaw Echine de porc Bio Pommes de terre "Ferme Dache Dise" *** Fruit de saison BIO	Raita de concombre Sauté de poulet sauce curry Riz Indica *** Fromage blanc BIO "Biok" aux amandes	Melon Poisson sauce chorizo Pâtes tricolores *** Fromage de vache BIO "Oheta"	Oeuf dur plein air Couscous végétal Semoule Légumes du couscous Fruit de saison
LUNDI 10 octobre	MARDI 11 octobre	JEUDI 13 octobre	Vendredi 14 octobre
Tomates vinaigrette balsamique Cordon bleu de dinde Purée de carottes *** Yaourt "Ximun eta Xabi"	Salade de lentilles Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés *** Compote BIO	Pastèque Crème carbonara Spaghettis Fromage râpé Yaourt BIO nature sucré « Idartia »	Croquettes de jambon Poisson frit Riz Coulis de piperade Fruit de saison
LUNDI 17 octobre	MARDI 18 octobre	JEUDI 20 octobre	VENDREDI 21 octobre
Concombre Galettes aux épinards Pâtes BIO « Euskal Pastak » *** Yaourt au citron	Carottes râpées BIO Lomo au jus Pomme de terre "Gastemendia" *** Fromage de vache "Bidartia"	Tomates cerises Burger au steak "Herriko" Axuria Sauce cocktail *** Yaourt BIO vanille "Cazaubon"	Chorizo "Pascal Massonde" Bolognaise de thon Semoule *** Compote BIO

LE PAIN : le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issus de farine label rouge.

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. Des légumes BIO ou HVE peuvent s'ajouter en fonction des approvisionnements**
Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.



Alors, tu vois bien que c'est dangereux !!...