



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 Sauté de poulet sauce curry Pommes de terre "Ferme Dache Dise" *** Fruit de saison BIO	Raita de concombre Lomo au jus 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 Echine de porc BIO 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 à l'ananas « Bastidarra »	Carottes râpées BIO Cordon bleu de dinde "Aldabia" 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 !!...