



# 2023ko Urtarrilak 02tik 0tsailak 03a arteko menuak



URTARRILAK 02 ASTELEHENA	URTARRILAK 03 ASTEARTEA	URTARRILAK 05 OSTEGUNA	URTARRILAK 06 OSTIRALA ERREGE EGUNA
	<p>Beterrabak BIO  Barazki opila  « Euskal Pastak » pastak ***  « Nekazarria » Jogurt gozoa </p>	<p>« Pascal Massonde » euskal patea Oilasko izter errea  « Euskal Baserri » babarrun xuriak ***   Platanos IGP Canarias</p>	Porrua krema « Ferme Dache Dise » Bakailo brandada Entsalada berdea *** Frangipane pastiza
URTARRILAK 09 ASTELEHENA	URTARRILAK 10 ASTEARTEA	URTARRILAK 12 OSTEGUNA	URTARRILAK 13 OSTIRALA
<p>BIO pastana birrindua  Barazki tutuak  Lur sagarrak erregosiak ***  BIO Sagar konpota </p>	Dubarry krema Maison Montauzer Tolosako lukainak Semola Ilar leka perrexilkatauk Brie BIO	Humusa BIO  Barazki chiki-a BIO irrisa  *** Edateko jogurta « Bastidarra »	Pamplona txirizoa eta ozpinetakoak Arraina saltsarekin Gurinez prestatuko pastak *** BIO laranja
URTARRILAK 16 ASTELEHENA	URTARRILAK 17 ASTEARTEA	URTARRILAK 19 OSTEGUNA	URTARRILAK 20 OSTIRALA
Izar salda Solomo « Ferme Dache Dise » kuia purea *** Sagara BIO	Luzokerak saltsa xurian  Atuna ogieztaga « Euskal Pastak » Penne *** « Ximun eta xabi » gasna xuri	Arraultza egosia BIO dilistak  Irrisa « de Léon » Piperrada Erregeen koroa	BIO barazko purea  Tartifletak etxeeko gasnarekin Mesclun *** HVE konpota
URTARRILAK 23 ASTELEHENA	URTARRILAK 24 ASTEARTEA	URTARRILAK 26 OSTEGUNA	URTARRILAK 27 OSTIRALA
Askotariko entsalada Oilasko xerra curry erara Bulgur Curry salsa Azkorria ardi gasna AOP	Barazki krema Lursagar tortilla Ilarrak *** « Cazaubon » bio jogurt banilla	*** « Ferme Larrous » behi bio bolonesa  Espagetiak BIO Gasna birrindua Sasoiko fruitua	Xingar kroketak Arrain arrotzeze apaindua Irriza eta pastanagreak *** Platanos IGP Kanarias
URTARRILAK 30 ASTELEHENA	URTARRILAK 31 ASTEARTEA	OTSAILAK 02 OSTEGUNA CHANDELEUR	OTSAILAK 03 OSTIRALA
Hizki zopa Xistorra « Montauzer » BIO dilista  *** Sasoiko fruitua	Coleslaw Barazki cousousa Semola Couscous barazkiak « Oheta » bio behi gasna	Kalabaza krema Krepe gazia Xingar-azpia eta gasna Mesclun Jogurta « Niko eta Maider »	BIO beterrabak  Arrian frijitu Torti pastak Porruak HVE konpota

OGIA: Larresoreko Axola Gabe okindegia egiten du gure ogia, astearte ta ostegunetan BIO ogia, eta astelehen ta ostegunetan Label Rouge irinarekin egindakoa

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

Baratzekariak ekoizleen eskaintzaren araberakoa.  
Sukaldeko taldekoek janariaz gozatzea eta egun on bat desiratzen dizuete.  
Menuak alda daitezke hornitze eta ekoizleen arabera..

bertakoa  
RESTAURATION  
NOSTRADUMASZER  
DOKTORAKO