Menus pour le période du 06 novembre au 22 décembre

LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Betteraves BIO Galette de légumes Pâtes torsade BIO *** Compote de pomme poire HVE	Carottes râpées BIO Haut de cuisse de poulet aux herbes fraîches Boulgour BIO *** Yaourt BIO vanille « Cazaubon »	Empanadillas au thon Filet de colin d'Alaska MSC Riz BIO Poireaux Bio à la crème Fruit de saison BIO	Velouté de potimarron BIO aux croûtons Saucisse de porc BIO « Brukiza" Haricots blanc Euskal Basseri *** Fromage de vache « fermier de Laura »
LUNDI 13 NOVEMBRE	**MARDI 14 NOVEMBRE**	**JEUDI 16 NOVEMBRE**	**VENDREDI 17 NOVEMBRE**
Saucisson sec Boulettes d'agneau Chou-fleur Bio en gratin *** Pomme BIO	Crème de légumes BIO Pescado pané MSC Semoule BIO Coulis de tomate Yaourt BIO ACE « Baskalia »	*** Pizza aux lardons et cheddar Salade verte Compote pomme cerise Biscuit BIO	Oeuf dur mayonnaise Bolognaise de lentilles BIO Blé BIO *** Fruit de saison
LUNDI 20 NOVEMBRE	**MARDI 21 NOVEMBRE**	**JEUDI 23 NOVEMBRE**	**VENDREDI 24 DECEMBRE**
Coleslaw Cordon bleu Mafaldine BIO au pesto *** Fromage blanc "Ximun eta xabi « HVE	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Emmental BIO	Croquette de jambon Steak haché Purée de patate douce BIO *** Platanos IGP canarias	Crème Crécy BIO Thon à la catalane Riz BIO facon pilaf *** Brownie
LUNDI 27 NOVEMBRE	**MARDI 28 NOVEMBRE**	**JEUDI 30 NOVEMBRE**	**VENDREDI 01 DECEMBRE**
Rollitos de légumes Nugget's de blé Petits pois Ketchup Fruit de saison BIO	Velouté de légumes BIO façon grand-mère Filet de poulet Tandorri Quinoa gourmand BIO *** YAourt nature sucré Bastidarra HVE	*** Crème carbonnara Conchigli BIO Compote de pomme BIO Biscuit	Macédoine de légumes frais Poisson en sauce Semoule BIO Ratatouille Fromage de brebis AOP « Azkorria »
LUNDI 04 DECEMBRE	**MARDI 05 DECEMBRE**	**JEUDI 07 DECEMBRE**	**VENDREDI 08 DECEMBRE**
Salade composée Xistora « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Yaourt à boire Niko eta Maider Framboise	Oeuf dur plein air Chili sin carne Légumes et haricots rouges Riz BIO Fruit de saison	Mange avec tes doigts	Velouté de poireaux BIO Poisson frit Pomme de terre fraiche au four *** Compote de fruits HVE
LUNDI 11 DECEMBRE	**MARDI 12 DECEMBRE**	**JEUDI 14 DECEMBRE**	**VENDREDI 15 DECEMBRE**
Concombre Tzatziki Falafel Semoule BIO Légumes à l'oriental Yaourt Greque BIO	Céléri rémoulade Lomo Coquillette semi compléte BIO *** Edam BIO	Bouillon étoilé Brandade de poisson Salade verte *** Platanos IGP Canaria	Pâté basque « Pascal Massonde » Albondigas Blé BIO Brocolis au four Fruit de saison BIO
LUNDI 18 DECEMBRE	**MARDI 19 DECEMBRE**	**JEUDI 21 DECEMBRE**	**VENDREDI 22 DECEMBRE**
Carottes râpées BIO Haut de cuisse de poulet au sel de Guérande Riz BIO *** Fromage du moment	Potage BIO Galette aux épinards Gratin de pomme de terre *** Crème chocolat BIO		Betteraves BIO Poisson pané Penne BIO *** Compote de Noël BIO "Localpot"

*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.

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

HVE : Haute Valeur Environnementale MSC :Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

BIO : Issus de l'agriculture Biologique AOP : Appellation d'Origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée