

**Bon
Appetit**

2024ko martxoak 4tik apirilak 12ra arteko menuak



MARTXOAK 4 ASTELEHENA	MARTXOAK 5 ASTEARTEA	MARTXOAK 7 OSTEguna	MARTXOAK 8 OSTIRALA
BIO pastanagre birrinduak Espinaka-gazta hanburgesa begetarianoa BIO makarroiak *** BIO sagar konpota	Izar zopa « Aldabia » Cordon bleu etxekoa BIO dilistak *** « ferme Ondars »eko BIO ardi jogurta	BIO erremolatxa eta aza bikotean « Maison Montauzer »etxeko xistorra BIO irrisa pilaf erera Salsifis Kanarietako IGP platanoa	BIO barazki zopa Arrain gainerrea Entsalada oliozpin asiaticoarekin *** Xokolatzeko opila
MARTXOAK 11 ASTELEHENA	MARTXOAK 12 ASTEARTEA	MARTXOAK 14 OSTEguna	MARTXOAK 15 OSTIRALA
Barazki tututxoak Patata tortila Neguko proposamena *** BIO jogurt grekoa	Ttoro Luzien ogi errearekin Solomoa bere zukuan BIO barazkia purea *** Sasoiko BIO fruta	Pâté Basque "Axuria" Herriko txahal axoa 'Euskal pastak' BIO pastak erdintegralak *** « AOP Ossau Iraty » ardi gasna	Tourin blanchi « MSC » arrain birrineztatua BIO garia Ratatouille konfitatua BIO sagar konpota
MARTXOAK 18 ASTELEHENA	MARTXOAK 19 ASTEARTEA	MARTXOAK 21 OSTEguna	MARTXOAK 22 OSTIRALA
Bakailo mokaduak Oilaskoa txanpinoi kremarekin BIO irrisa Edamame babekin *** BIO sasoiko fruitua	Saint Germain eltzekaria Barazki bolatxoak tomatearekin zereal BIO nahasiak Lekak BIO jogurta « Cazaubon »	*** « Herriko » haragi bolonesa BIO espagetiak Cantal gasna birrinduarekin Arraultzesnea BIO gaileta	BIO Pastanagre birrindua limoiarekin Arrantza jasangarriko arraina saltsan Lursagarra *** Fruta-entsalada
MARTXOAK 25 ASTELEHENA	MARTXOAK 26 ASTEARTEA	MARTXOAK 28 OSTEguna	MARTXOAK 29 OSTIRALA
Apio birrindua Oilasko izter gaina usain belarrekin Dilista berdeak *** AOP garaiko gasna	Kalabazin krema gasnareakin Gari mokaduak BIO penne "Euskal Pastak" Sasoiko barazkiak Sasoiko Bio fruitua	Entsalada berdea Tartiflette Lursagarra urdai-xaflekin BIO gaileta BIO konpota	Hizki zopa MSC arrain xerra « manière » erera BIO bulgurra Piperrada Bainilazko BIO "Cazaubon" jogurta
APIRILAK 1 ASTELEHENA	APIRILAK 2 ASTEARTEA	APIRILAK 4 OSTEguna	APIRILAK 5 OSTIRALA
Pazko astelehena 	Aire zabaleko arraultza egosia mahonesarekin Arkume haragi bolatxoak BIO azalore erregaina Sasoiko fruitua Pazko-xokolateak 	BIO pastanagre krema Barazki hanburgesa Hiri koloretako pasta *** « Ximun eta Xabi » HVE txuri gasna	Luzokerra BIO BOK gasna freskoarekin Atuna Curry eta ilarrekin BIO irrisa *** Izozkia
APIRILAK 8 ASTELEHENA	APIRILAK 9 ASTEARTEA	APIRILAK 11 OSTEguna	APIRILAK 12 OSTIRALA
Izar zopa Tolosako saltxitxa "Euskal Baserri" babarrun xuriak *** Sasoiko BIO fruta	Udaberriko entsalada Haragirik gabeko « Chili »a BIO garia *** « Niko eta maider » albertaino edateko jogurta	Entsalada nahasia American Burger Nafarroako txipsak *** Edateko konpota 	BIO beterrabak MSC arraina saltsan BIO pastak *** Banakako BIO gasna

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

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

Menuak alda daitezke ekoizle lokaleen eskaintzaren arabera

Gure egunerokotasuna jarraitu Bertakoa.eus web orrian

