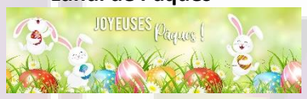
Menus pour le période du 04 mars au 12 avril 2024

LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
Carottes râpées BIO Palet épinards et fromage Macaronis BIO *** Compote BIO	Bouillon Etoilé Cordon Bleu de dinde artisanal « Aldabia » Lentilles BIO *** Yaourt au lait de brebis BIO « ferme Ondars »	Duo Betterave BIO et Chou Xistora « Maison Montauzer » Riz BIO façon pilaf Salsifis Plátanos IGP Canarias	Soupe de légumes BIO Gratin de poisson Mesclun vinaigrette asiatique *** Beignet au chocolat
LUNDI 11 MARS	**MARDI 12 MARS**	**JEUDI 14 MARS**	**VENDREDI 15 MARS**
Rollitos de légumes Tortilla de pomme de terre Assortiment hivernal *** Yaourt à la Grecque BIO	Ttoro Luzien et ses croûtons Lomo au jus Purée de légumes BIO *** Fruit de saison BIO	Pâté Basque Axoa de veau Herriko “Axuria” Pâtes semi compléte BIO ‘Euskal pastak’ *** Fromage de Brebis « AOP Ossau Iraty »	Tourin blanchi Pané de dos de colin « MSC » Ebly BIO Ratatouille confite Compote BIO
LUNDI 18 MARS	**MARDI 19 MARS**	**JEUDI 21 MARS**	**VENDREDI 22 MARS**
Accra de morue Poulet crème de champignon Riz BIO aux féves Edamame *** Fruit de saison BIO	Potage Saint Germain Boulette tomate basilic Mélange de céréales BIO Haricots plats Yaourt nature sucré BIO « Cazaubon »	*** Bolognaise de boeuf « Herriko » Spaghettis BIO et cantal râpé Natilla Biscuit BIO	Carottes râpées BIO, marinade citronnée Poisson en sauce « pêche durable » Pomme de terre grenaille *** Salade de fruit à la cardamome
LUNDI 25 MARS	**MARDI 26 MARS**	**JEUDI 28 MARS**	**VENDREDI 29 MARS**
Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet aux herbes Dahl de lentilles vertes *** Fromage AOP du moment	Crème de courgette au fromage aillé Nugget’s de blé Penne BIO “Euskal Pastak” Légumes de saison Fruit de saison BIO	Salade verte Tartiflette Pomme de terre, lardon Biscuit BIO Compote BIO	Bouillon alphabet Meunière de filet de colin MSC Boulgour BIO Piperade Yaourt vanille BIO “Cazaubon”
LUNDI 01 AVRIL	**MARDI 02 AVRIL**	**JEUDI 04 AVRIL**	**VENDREDI 05 AVRIL**
Lundi de Pâques 	Oeuf dur plein air mayonnaise Boulettes d’agneau Gratin de Chou-Fleur BIO Fruit de saison Chocolat de Pâques 	Velouté Crécy BIO Galette de légumes Pâtes tricolores *** Fromage blanc HVE« Ximun eta Xabi »	Concombre au fromage frais BIO BIOK Curry de thon petit pois Riz BIO *** Glace
LUNDI 08 AVRIL	**MARDI 09 AVRIL**	**JEUDI 11 AVRIL**	**VENDREDI 12 AVRIL**
Bouillon Etoilé Saucisse de Toulouse Haricots blancs “Euskal Baserri” *** Fruit de saison BIO	Salade printanière Chili sin carne Blé BIO *** Yaourt à boire abricot « Niko eta maider »	Mesclun American Burger Chips de Navarre *** Compote à boire 	Betterave BIO Poisson en sauce MSC Pâtes BIO *** Fromage individuel BIO

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

Les Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements
Toute l’équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus

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