

Menu du 23 février au 03 avril 2025

Bertakoa.

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER BIO Soupe de poireaux BIO BIO Nugget's de blé BIO Gratin de chou-fleur BIO *** HVE Compote pomme vanille HVE	MARDI 24 FEVRIER BIO Betteraves BIO, vinaigrette balsamique BIO Longe de porc à l'ananas BIO Riz IGP Camargue *** HVE Camembert	JEUDI 26 FEVRIER BIO Velouté de courgette BIO au fromage frais BIO Filet de poulet sauce colombo coco BIO Lentilles BIO *** HVE Fruit de saison	VENREDI 27 FEVRIER BIO Salade verte,carottes BIO, radis noir et maïs BIO Filet de colin MSC crème estragon BIO Mélange de céréales BIO *** BIO Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'
LUNDI 02 MARS BIO Bouillon tomate vermicelle BIO Tortilla de pomme de terre BIO Poêlée de carottes BIO curry moutarde *** RUP Banane RUP	MARDI 03 MARS BIO Duo de chou sauce soja sucrée et sésame BIO Cordon bleu 'Aldabia' BIO Farfalles BIO BIO Fondue de poireaux aux pommes HVE Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »	JEUDI 05 MARS BIO Macédoine de légumes BIO Lomo mariné BIO Haricots blancs Euskal Baserri *** BIO Croc lait BIO	VENREDI 06 MARS BIO Crème Dubarry BIO au bleu BIO Gratin de poisson MSC BIO Mesclun *** BIO Purée de pomme BIO
LUNDI 09 MARS BIO Betteraves BIO et fromage de chèvre BIO Emincé de dinde savora miel BIO Blé BIO *** BIO Yaourt à la grecque BIO coulis de fruits rouges	MARDI 10 MARS BIO Fruit de saison *** BIO Purée de patate douce BIO Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias' BIO Pâté Basque 'Massonde'	JEUDI 12 MARS BIO Soupe Marocaine de légumes BIO BIO Couscous végétarien BIO Semoule BIO BIO Légumes couscous BIO BIO Quartiers d'oranges BIO	VENREDI 13 MARS BIO Coleslaw aux raisins secs BIO Poisson meunière MSC BIO Conchiglis BIO 'Eusaki Pastak' *** BIO Fromage de brebis 'Azkorria'
LUNDI 16 MARS BIO Velouté de carottes BIO à la châtaigne BIO Bouchée de blé épinard emmental BIO Boulgour BIO BIO Ketchup BIO Fruit de saison	MARDI 17 MARS BIO Salade de haricots verts BIO Volaille à la crème de pain d'épice BIO Pomme de terre sautée *** BIO Yaourt cerise BIO 'Cazaubon'	JEUDI 19 MARS BIO MENU SURPRISE	VENREDI 20 MARS BIO Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois BIO Merlu pané MSC BIO Riz BIO au potimarron BIO *** BIO Compote de fruit HVE
LUNDI 23 MARS BIO Salade verte, poires, bleu et noix BIO Albondigas à la forestière BIO Macaroni BIO *** BIO Fruit de saison	MARDI 24 MARS BIO Carottes BIO au citron BIO Galette de légumes BIO Dahl de lentilles 'El Maragato' *** BIO Emmental BIO	JEUDI 26 MARS BIO MENU SURPRISE	VENREDI 27 MARS BIO Bouillon vermicelle BIO Colin MSC sauce thai BIO Blé BIO *** BIO Pomme BIO
LUNDI 30 MARS BIO Salade vendéenne BIO Porc IGP au caramel BIO Pomme fraîche au four *** BIO Compote BIO 'Famille Teulet'	MARDI 31 MARS BIO Txorro Luzien, croûtons et fromage BIO Haut de cuisse de poulet 'Les Fermiers Landais' BIO Curry de pois chiche BIO *** BIO Fruit de saison	JEUDI 02 AVRIL BIO Concombre à la grecque BIO Pizza aux fromages BIO Salade verte *** BIO Compote pêche HVE	VENREDI 03 AVRIL BIO Betteraves BIO BIO Poisson frit MSC BIO Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** BIO Yaourt du moment