Bertakoa.

MENU DU 02 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2026

PLAT FAMILIAL DE L'HIVER

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Betteraves BIO vinaigrette à l'échalotte **Saucisse BIO Ferme D'arracq** **Lentilles IGP et lard** *** Compote ananas	Carottes râpées BIO à l'orange Hauts de cuisses de poulet HVE Fermier Landais Riz BIO *** Yaourt à boire Agri-Ethique	Maïs en salade et feta AOP Boulette thaï Semoule BIO Légumes couscous BIO Banane RUP	Velouté Dubarry BIO Brandade de morue Salade verte *** Donut's au sucre
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Œuf dur plein air sauce cocktail Galette de légumes Pennes BIO Euskal Pastak *** Cantal AOP	*** Poisson meunière MSC Blé BIO et aubergine à la tomate Mousse au chocolat Agri-Ethique Fruit de saison	Potage parmentier BIO **Fricassé de poulet aux champignons** Pomme de terre grenaille au four *** Yaourt nature sucré HVE Ximun eta Xabi	Salade composée vinaigrette miel moutarde Albondigas facon Amatxi Riz BIO *** Compote de pomme BIO
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
Bouillon vermicelle Cordon bleu 'Aldabia' Gratin de brocolis BIO *** Yaourt vanille BIO Cazaubon	Concombre BIO à la crème de citron Omelette Coquillettes BIO Haricots beurre CE2 Compote de poire HVE	*** **Parmentier de bœuf** Salade verte Yaourt à la grecque BIO Quartier orange BIO	Saucisson et cornichon Curry de poisson MSC au lait de coco Boulgour BIO *** Fruit de saison
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Potage de Crécy BIO Emincé de dinde au pimenton fumé Purée de patate douce BIO *** Beignet au chocolat	*** **Cassoulet (saucisses)** **Haricots blancs Euskal Basseri** Compote de pomme BIO Famille Teulet Petit suisse sucré	Œuf plein air mayonnaise Bolognaise de légumes BIO Riz BIO *** Fruit de saison	Salade verte, endive et bleu Merlu pané MSC Pomme de terre fraîche *** Yaourt abricot BIO Cazaubon
LUNDI 30 NOVEMBRE	**MARDI 01 DECEMBRE**	**JEUDI 03 DECEMBRE**	**VENDREDI 04 DECEMBRE**
Betteraves BIO aux noix Nugget's de blé Macaronis BIO Navet CE2 glacé au miel Tomme grise	Salade verte, mais et radis noirs Dos de colin MSC sauce aigre douce, sésame grillé Riz BIO *** Yaourt citron HVE Bastidarra	Soupe à l'oignons, croutons et fromage râpé **Tartiflette** Salade verte *** Compote pêche HVE	Coleslaw CE2 Echine de porc IGP Massonde sauce moutarde Lentilles IGP *** Platanos IGP Canarias
LUNDI 07 DECEMBRE	**MARDI 08 DECEMBRE**	**JEUDI 10 DECEMBRE**	**VENDREDI 11 DECEMBRE**
Piémontaise Boulette d'agneau aux poivrons Quinoa BIO *** Croc lait BIO	*** **Poulet façon blanquette** Farfalles BIO Yaourt à la grecque BIO Fruit de saison	Bouillon étoilé Tortilla de pomme de terre Carottes BIO à la crème *** Riz au lait BIO maison	Pâté basque 'Massonde' Cubes de poissons frit aux céréales MSC Blé BIO Ratatouille confite Fruit de saison
LUNDI 14 DECEMBRE	**MARDI 15 DECEMBRE**	**JEUDI 17 DECEMBRE**	**VENDREDI 18 DECEMBRE**
Soupe de légumes BIO Galette de légumes Riz IGP Ketchup Tartare ail et fines herbes	Taboulé BIO **Saucisse de Toulouse** **Potée de chou braisé** **Pomme de terre parisienne** Fruit de saison	 **MENU DE NOEL**	Betteraves BIO Filet de poisson MSC en sauce Conchiglis BIO Euskal Pastak *** Compote de pomme BIO

BERTAKOA RESTAURATION2, Mayi
Ariztia etorbidea - 64100 Baiona
FR 64 102 001 CE

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des approvisionnements et des producteurs. L'équipe du service de restauration vous souhaite bon appétit !