

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

































































Lundi 10 mars Betteraves vinaigrette BIO Pané de blé épinards Purée de pomme de terre *** Compote pomme poire HVE	Mardi 11 mars Velouté Dubarry BIO Haut de cuisse de poulet 'Aldabia' au romarin Quinoa BIO et kasha *** Gouda BIO	Mercredi 12 mars Céleri rémoulade Crème carbonara Spaghettis BIO *** Far Breton	Jeudi 13 mars Carottes râpées BIO citronnées Chipolatas « Ferme des accacia » HVE Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt BIO à la framboise	Vendredi 14 mars Bouillon alphabet Filet de colin MSC sauce tomate Riz IGP Camargue *** Fruit de saison BIO
Lundi 17 mars Concombre au fromage frais et ciboulette Escalope de dinde « Aldabia » au curry Farfalle BIO *** Pomme BIO	Mardi 18 mars Salade, olive et maïs Tomate farcie Semoule BIO *** Yaourt BIO à la grecque 'Pechalou'	Mercredi 19 mars Bouillon vermicelle Plein filet de colin Purée de légumes BIO *** Compote de fruit BIO	Jeudi 20 mars Velouté de Crécy BIO Tortilla de pomme de terre Ratatouille Provencale BIO *** Paris Brest	Vendredi 21 mars Pâté de campagne HVE « Ferme des Accacia » Filet de merlu pané MSC Blé BIO Brocolis BIO Quartier d'orange BIO
Lundi 24 mars Duo de chou et betteraves BIO Lomo en sauce Lentille de Castille *** Croc lait BIO	Mardi 25 mars Œuf dur plein air et son aïoli Galette de chou-fleur Coquille BIO 'Euskal Pastak' *** Fruit de saison	Mercredi 26 mars Taboulé Boulette de bœuf Haricots verts *** Banane BIO	Jeudi 27 mars Garbure BIO Axoa de veau « Axuria » Riz de LEON *** Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »	Vendredi 28 mars Salade niçoise Brandade de morue *** Compote de pomme BIO 'Local Pot' Biscuit BIO
Lundi 31 mars Potage parmentier BIO Nugget's de blé Gratin dauphinois Ketchup Yaourt BIO coco 'Cazaubon'	Mardi 01 avril Coleslaw Sauté de dinde aux champignons Boulgour BIO Légumes de tajine Fruit de saison	Mercredi 02 avril Soupe de poisson et ses croûtons Pané de légumes Riz IGP Coulis de tomate Yaourt au citron HVE 'Bastidarra'	Jeudi 03 avril MENU MANGER MAIN	Vendredi 04 avril Œuf sauce cocktail Marmitako de thon Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' *** Platanos IGP Platanos
Lundi 07 avril Macédoine de légumes mayonnaise Poulet basquaise Riz BIO *** Fruit de saison	Mardi 08 avril Salade de pomme de terre et cervelas Saucisse « Montauzer » Chou « Choucroute » *** Tarte aux pommes	Mercredi 09 avril Saucisson et cornichon Filet de merlu pané MSC Pâtes tricolores *** Fruit de saison	Jeudi 10 avril Salade verte Burger à la galette Chips *** Compote fleur d'orange HVE	Vendredi 11 avril Tourain blanchi Poisson Pêche durable sauce verte Pomme de terre fraîche *** Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »
Lundi 14 avril Carottes BIO au basilic Echine de porc IGP sauce Bordelaise Pâtes BIO *** Fromage du moment	Mardi 15 avril Soupe de tomate vermicelle Boulette thaï Lentilles BIO *** Fruit de saison BIO	Mercredi 16 avril Velouté de légumes BIO Haut de cuisse de poulet « Aldabia' » Quinoa Sol *** Ile Flottante	Jeudi 17 avril Betteraves BIO aux noix Hachi parmentier *** Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine	Vendredi 18 avril Concombre tzatziki Poisson meunière MSC Semoule BIO Courgettes à la tomate Yaourt vanille Bastidarra « HVE »

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

Menua 2025eko martxoaren 10etik apirilaren 18ra arte

Bertakoa.

FRANTSES SUKALDEAREN JAKI TIPIKOAK

Martxoaren 10a astelehena  Beterrabak ozpin-oliotan BIO Espinaka gari-opilak Patata-purea ***  Sagar eta mertxika konpota HVE	Martxoaren 11 asteartea  Dubarry krema BIO  Oilasko bularkia "Aldabia" erromaniarekin  BIO kinoa eta kasha ***  Gouda BIO	Martxoaren 12a asteazkena  Apioa rémoulade saltsan Carbonnara krema Spaghettiak BIO *** Bretoi flana	Martxoaren 13a osteguna  Pastanagre birrinduak BIO zitroinarekin  Chipolatak "Ferme les Acacias" HVE  Ilar zuriak "Euskal Baserri" ***  Mugurdi jogurta BIO	Martxoaren 14a ostirala  Alfabeto salda  MSC legatz xerra tomate saltsan  Irrisa IGP Camargue ***  Sasoiko fruta BIO
Martxoaren 17a astelehena  Luzokerra gasna freskoa eta tipulinarekin  Pulinda xerra « Aldabia » curryarekin  Farfalle BIO ***  Sagarra BIO	Martxoaren 18a asteartea  Uraza, oliba eta artoa  Tomate betea  Semola BIO ***  Greziar jogurta BIO "Pechalou"	Martxoaren 19a asteazkena  Vermicelli salda  Legatz xerra osoa  Barazki-purea BIO ***  Fruitu-konpota BIO	Martxoaren 20a osteguna  Crécy-ko krema BIO  Patata-tortilla  Proventzako ratatouille-a *** Paris Brest	Martxoaren 21a ostirala  Baserriko pate HVE "Ferme les Acacias"  Legatza erara MSC  Garia BIO  Brokoliak BIO  Laranja puska BIO
Martxoaren 24a astelehena  Aza eta beterraba bikotea BIO Solomoa saltsan Gaztelako dilistak ***  Croc lait BIO	Martxoaren 25a asteartea  Landako arrautza gogorra alioliarekin Azalore opila Pipette pasta BIO "Euskal Pastak" *** Sasoiko fruta	Martxoaren 26a asteazkena  Tabule Idi haragi-bolak Ilar lekak ***  Banana BIO	Martxoaren 27a osteguna  Garbure BIO Aratxeki axoa "Axuria" LEONen irrisa ***  Ahuntz-esnedun jogurta "Ferme pot'ya"	Martxoaren 28a ostirala Nizako entsalada Bakailao brandada ***  Sagar-konpota BIO 'Local pot'  Bixkotxa BIO
Martxoaren 31a astelehena  Parmentier salda BIO Gari nuggetak Dauphinois gratinatua Ketchup  Kokozko jogurta BIO "Cazaubon"	Apirilaren 01a asteartea  Coleslaw Pulinda salteatua ondoekin  Bulgur BIO Tajin barazkiak Sasoiko fruta	Apirilaren 02a asteazkena Arrain salda ogi koskorrekin Barazki opilak Irrisa IGP Tomate coulisa Zitroi jogurta	Apirilaren 03a osteguna   ESKUEKIN JATEKO MENUA	Apirilaren 04a ostirala Arrautza gogorra cocktail saltsarekin Atun marmitakoa Penne pastak BIO "Euskal Pastak" *** Bananak IGP Bananak
Apirilaren 07a astelehena Barazki mazedonia maionesarekin Oilaskoa euskal eran Irrisa BIO *** Sasoiko fruta	Apirilaren 08a asteartea Patata entsalada eta cervellata Lukainka "Montauzer" "Choucroute" aza *** Sagar tarta	Apirilaren 09a asteazkena  Zozizona eta luzokertxoak Legatz xerra erara MSC Hiru koloreko pastak *** Sasoiko fruta	Apirilaren 10a osteguna  Uraza Barazki opil hanburgerra Xipzak ***  Konpota laranja-lorearekin HVE	Apirilaren 11 ostirala  Tourin zuritua  Arraina "arrantza jasangarria" saltsa berdean Patata freskoa ***  Jogurta HVE "Ximun eta Xabi"
Apirilaren 14a astelehena  Pastanagreak BIO basilikoarekin  Txerriki lepoa IGP Bordaleko saltsan Pastak BIO *** Uneko gasna	Apirilaren 15a asteartea  Tomate salda vermicelliarekin Thai bola Dilistak BIO ***  Sasoiko fruta BIO	Apirilaren 16a asteazkena  Barazki krema BIO Oilasko bularkia "Aldabia" Quinoa Sol *** Uharte Flotagarria	Apirilaren 17a osteguna  Beterrabak BIO intxaurrekin Haragi xehatua lursagar purean ***  Basoko fruitu-konpota "Cazaubon" HVE Madalena	Apirilaren 18a ostirala  Luzokerra tzatzikian Arrain ogizatua MSC Semola BIO Kuitxoak tomatearekin Banilla jogurta HVE Bastidarra

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak onena opa dizue!

Menu du 10 mars au 18 avril 2025

Bertakoa.

LES PLATS TYPIQUES DE LA CUISINE FRANCAISE

Lundi 10 mars Betteraves vinaigrette BIO Pané de blé épinards Purée de pomme de terre *** Compote pomme poire HVE	Mardi 11 mars Velouté Dubarry BIO Nugget's de blé Quinoa BIO et kasha *** Gouda BIO	Mercredi 12 mars Céleri rémoulade Crème au fromage Spaghettis BIO *** Far Breton	Jeudi 13 mars Carottes râpées BIO citronnées Saucisse végétarienne Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt BIO à la framboise	Vendredi 14 mars Bouillon alphabet Assortiment de légumes Riz IGP Camargue *** Fruit de saison BIO
Lundi 17 mars Concombre au fromage frais et ciboulette Pané de blé Farfalle BIO *** Pomme BIO	Mardi 18 mars Salade, olive et maïs Mélange de légumes Semoule BIO *** Yaourt BIO à la grecque 'Pechalou'	Mercredi 19 mars Bouillon vermicelle Boulette de soja Purée de légumes BIO *** Compote de fruit BIO	Jeudi 20 mars Velouté de Crécy BIO Tortilla de pomme de terre Ratatouille Provencale BIO *** Paris Brest	Vendredi 21 mars Rolltios Boulette Thai Blé BIO Brocolis BIO Quartier d'orange BIO
Lundi 24 mars Duo de chou et betteraves BIO Emincé végétal Lentille de Castille *** Croc lait BIO	Mardi 25 mars Œuf dur plein air et son aïoli Galette de chou-fleur Coquille BIO 'Euskal Pastak' *** Fruit de saison	Mercredi 26 mars Taboulé Boulette végétarienne Haricots verts *** Banane BIO	Jeudi 27 mars Garbure BIO Axa de légumes Riz de LEON *** Yaourt au lait de chèvre « Ferme Pot'ya »	Vendredi 28 mars Salade niçoise Brandade de légumes *** Compote de pomme BIO 'Local Pot' Biscuit BIO
Lundi 31 mars Potage parmentier BIO Nugget's de blé Gratin dauphinois Ketchup Yaourt BIO coco 'Cazaubon'	Mardi 01 avril Coleslaw Sauté aux champignons Boulgour BIO Légumes de tajine Fruit de saison	Mercredi 02 avril Betteraves BIO Pané de légumes Riz IGP Coulis de tomate Yaourt au citron HVE 'Bastidarra'	Jeudi 03 avril MENU MANGER MAIN	Vendredi 04 avril Œuf sauce cocktail Tortilla Pâtes penne BIO 'Euskal Pastak' *** Platanos IGP Platanos
Lundi 07 avril Macédoine de légumes mayonnaise Boulette de légumes Riz BIO *** Fruit de saison	Mardi 08 avril Salade de pomme de terre Saucisse végétale Chou « Choucroute » *** Tarte aux pommes	Mercredi 09 avril Crudité Pané épinard Pâtes tricolores *** Fruit de saison	Jeudi 10 avril Salade verte Burger à la galette Chips *** Compote fleur d'orange HVE	Vendredi 11 avril Tourain blanchi Boulette tomate basilic Pomme de terre fraîche *** Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »
Lundi 14 avril Carottes BIO au basilic Pané de blé épinard Pâtes BIO *** Fromage du moment	Mardi 15 avril Soupe de tomate vermicelle Boulette thai Lentilles BIO *** Fruit de saison BIO	Mercredi 16 avril Velouté de légumes BIO Tortilla Quinoa Sol *** Ile Flottante	Jeudi 17 avril Betteraves BIO aux noix Parmentier de légumes *** Compote fruits rouge 'Cazaubon' HVE Madeleine	Vendredi 18 avril Concombre tzatziki Boulette de pois chiche Semoule BIO Courgettes à la tomate Yaourt vanille Bastidarra « HVE »

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