

Menus pour les vacances de la Toussaint 2024



LUNDI 21 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE
Salade composée Poulet rôti Aldabia Purée de pomme de terre *** Yaourt BIO vanille Cazaubon	Bouillon vermicelle Lomo au jus Haricots blancs *** Compote de fruits BIO	Carottes râpées BIO Ravioles de bœuf *** Fruit de saison Yaourt nature sucré BIO	Soupe de légumes BIO Tortilla de pomme de terre Haricots plats *** Crème chocolat	Saucisson sec Poisson pané MSC Riz IGP Camargue Piperade Fruit de saison
LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	VENDREDI 01 NOVEMBRE
Betteraves BIO Saucisse de Toulouse Montauzer Lentilles BIO *** Yaourt fraise « Ferme Larrea »	Coleslaw Poisson en sauce MSC Boulgour BIO *** Beignet au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Galette de légumes Pâtes *** Fruit de saison	Vélouté de potimarron Boulette de veau Potatoes Ketchup Orange Sanguine	 TOUSSAINT

**Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs
 Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de bonnes vacances**

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



Menus pour la période du 04 Novembre au 20 Décembre

À LA DÉCOUVERTE DES LÉGUMINEUSES ET LÉGUMES D'ANTANT



LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Betteraves BIO Poisson frit MSC Purée de pomme de terre *** Yaourt vanille BIO « Cazaubon »	Concombre HVE au fromage frais Haut de cuisses de poulet « <i>Aldabia</i> » Blé BIO Panais rôtis au miel Fruit de saison	Soupe de blette et poireaux Croque-Monsieur Salade verte *** Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO Galette de chou-fleur Lentilles BIO *** Compote pomme châtaigne HVE	Velouté de courge Butternut Lomo au jus Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Tomme IGP des pyrénées
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
ARMISTICE	Oeuf dur sauce cocktail Bouchée aux épinards Riz IGP et fèves edamame *** Fruit de saison	Betteraves BIO aux noix Poisson blanc à la tomate Semoule BIO *** Fromage et pâte de coing	Soupe de légumes BIO à l'ancienne Cassoulet Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Yaourt Fraise 'Ferme Larrea' Bleu/Blanc/Coeur	Chou rave vinaigrette Boulette d'agneau Pomme de terre fraîche *** Compote de fruits BIO
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Mélange de salade, artichaud et lardon Filet de poulet au curry Boullgour BIO *** Tomme des Pyrénées IGP	Macédoine de légumes en mayonnaise Poisson meunière MSC Pâtes BIO *** Fromage blanc HVE 'Ximun eta Xabi »	Pâté basque Emincé de bœuf Herriko Purée de céleri *** Salade de fruits frais	Velouté de carottes BIO au lait de coco Tortilla de pomme de terre Haricots verts BIO persillés *** Tarte pomme Rhubarbe	Nem de légumes Chipolatas HVE Ferme des Acaccias Dahl de pois chiche *** Fruit de saison BIO
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Coleslaw Boulette végétarienne thai Riz IGP Camargue *** Yaourt vanille Bastidarra "HVE"	Bouillon étoilé Cordon bleu « <i>Aldabia</i> » Purée de pois cassé *** Platanos IGP Canarias	Salade ancienne et radis noirs Gratin de pâtes BIO au fromage *** Biscuit BIO Fruit de saison	MENU A VOTER	Crème de potimarron au lait d'amande Thon à la catalane Semoule BIO *** Compote de fruits HVE
LUNDI 02 DECEMBRE	MARDI 03 DECEMBRE	MERCREDI 04 DECEMBRE	JEUDI 05 DECEMBRE	VENDREDI 06 DECEMBRE
Salade de maïs et feta Echine de porc IGP « Pascal Massonde » Coquillette BIO 'Euskal Pastak' *** Fromage BIO	Saucisson « <i>Montauzer</i> » Poisson en sauce citronnée MSC Boullgour BIO et orge *** Crème caramel BIO	Salade de lentilles vertes BIO corail Sauté de dinde aux olives Patate douce rôtie *** Compote de fruits BIO	Velouté de poireaux et navets BIO Rollitos de légumes Gratin de pomme de terre *** Fruit de saison	Carottes BIO vinaigrette Haut de cuisse aux herbes « <i>Aldabia</i> » Riz IGP Camargue Poêlée de Salsifis Yaourt nature sucré BIO
LUNDI 09 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
Soupe à l'oignon , croutons et fromage Saucisse 'Montauzer' façon Rougail Semoule BIO *** Compote pomme coing HVE	Œuf dur plein air Blé BIO Lentilles BIO Ratatouille confite à l'origan Fruit de saison	Soupe de légumes anciens Brandade de poisson MSC Salade verte *** Platanos IGP Canarias	*** Bolognaise de bœuf Herriko 'Axuria' Conchigli BIO 'Euskal pastak' Biscuit BIO Yaourt à la figue « Cazaubon »	Mesclun, endive et noix Poisson blanc Pêche Durable à l'Espagnol Pomme de terre au four *** Fromage AOP
LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	MERCREDI 18 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
Taboulé de sarrasin, millet et orge Albondigas Chou-fleur BIO béchamel *** Fruit de saison BIO	Betteraves BIO Légumes à la tomate et Haricots rouges Riz BIO *** Yaourt à la grecque BIO	MENU DE NOËL des centres	MENU DE NOËL	Soupe de légumes BIO Poisson frit MSC Pâtes au pesto *** Compote de pomme BIO

*Les légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.
Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et de très bonnes fêtes de fin d'année.