

Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE

Lundi 05 mai  O�uf dur plein air mayonnaise Pan� de blé �pinards Pâtes farfalles BIO *** Compote de fruit HVE	Mardi 06 mai  Betteraves BIO vinaigrette Filet de poulet à la moutarde Lentilles BIO *** Fruit de saison	 Mercredi 07 mai  Raita de tomate Curry de poisson Riz IGP camargue *** Lassi mangue coco 	Jeudi 08 mai ARMISTICE 1945	 Vendredi 09 mai  Salade sauce césar Fish and chips (Poisson frit MSC & potatoes) *** Fromage blanc BIO et son muesli 
Lundi 12 mai  Melon Cordon bleu à Aldabia � Gratin de légumes BIO *** Yaourt vanille � Bastidarra � HVE	 Mardi 13 mai  Nems de légumes Porc IGP au caramel Riz BIO *** Soupe ananas litchi 	Mercredi 14 mai  Salade composée Palet au fromage Semoule BIO Courgettes BIO à l'ail Yaourt nature sucré BIO	Jeudi 15 mai  Taboulé BIO Tortilla de pomme de terre Haricots verts CE2 *** Fromage BIO	Vendredi 16 mai  Tomates Euskal Baserri et oignons rouge Filet de colin MSC sauce tomate�e Penne BIO � Euskal Pastak � *** Platanos IGP Canarias
Lundi 19 mai  Carottes râpées BIO au sésame Poulet rôti HVE au romarin Boulgour BIO Piperade Yaourt nature sucré 'Ximun eta xabi' HVE	 Mardi 20 mai  Salade suédoise Kottbullar (boulette de viande) Hasseback (pomme de terre) *** Karleksmums (brownie) 	Mercredi 21 mai  Betteraves BIO en vinaigrette Chipolatas HVE � Ferme des Accacia � Pâtes BIO *** Fuit de saison BIO	Jeudi 22 mai  Pastèque BIO Samoussa Riz aux légumes *** Compote à boire	Vendredi 23 mai  P�t� basque HVE � Ferme des Accacias � Cube de poisson aux céréales MSC Lentilles de Castille *** Fruit de saison BIO
Lundi 26 mai  Tomates, maïs, surimi et ananas Rougail saucisse � Montauzer � Riz BIO *** Dessert à la noix de coco 	Mardi 27 mai  Piémontaise Volaille aux champignons Pâtes coquillettes BIO � Euskal pastak � *** Compote BIO	Mercredi 28 mai  Concombres HVE tzatziki Moussaka Salade verte *** Yaourt à la Grecque BIO 	Jeudi 29 mai ASCENSION	Vendredi 30 mai
Lundi 02 juin  Betteraves Bio et pomme verte Filet pané MSC Purée de pomme de terre *** Fruit de saison	Mardi 03 juin  Pastèque Boulettes végétariennes Semoule BIO Coulis de tomate Glace vanille/chocolat	Mercredi 04 juin  Chorizo et son cornichon Filet de colin 'pêche durable' au citron confit Quinoa BIO et kasha *** Fruit du moment	Jeudi 05 juin  MENU A VOTER	Vendredi 06 juin  Concombre BIO à la crème Lomo au jus Haricots blancs Euskal Baserri *** Yaourt BIO de brebis 'feme Ondars �

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



Menu du 05 mai au 04 juillet 2025

Bertakoa.

TOUR DU MONDE CULINAIRE

Lundi 09 juin PENTECOTE	Mardi 10 juin Coleslaw Nugget's de blé Pâtes mafaldine BIO Ketchup Compote de fruit HVE	Mercredi 11 juin Œuf dur plein air et mayonnaise Cannellonis épinards Salade verte *** Donut's au chocolat	Jeudi 12 juin Salade de maïs Chili con carne Riz de 'Léon' *** Bionoco (Salade de fruits)	Vendredi 13 juin Melon charentais Filet de colin MSC sauce citronnée Pomme de terre fraîche *** Fromage AOP
Lundi 16 juin Tomate et feta et olive Galette aux épinards Petits pois BIO *** Timbale vanille fraise	Mardi 17 juin Salade marocaine Couscous de viande Semoule BIO Légumes de couscous BIO Krima (fromage blanc BIO au miel)	Mercredi 18 juin Concombre HVE fromage frais ciboulette Echine de porc IGP Blé BIO *** Fromage BIO	Jeudi 19 juin *** Crème carbonara Conchigli Bio 'Euskal pastak' Biscuit BIO Compote de pomme BIO	Vendredi 20 juin Carottes râpées BIO Poisson frit MSC Riz IGP Camargue Aubergines provençale Fruit de saison BIO
Lundi 23 juin Melon Haut de cuisses de poulet HVE Lentilles BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'	Mardi 24 juin Taboulé BIO Libanais Raviole à la piperade « Irina » Courgette BIO à la tomate *** Fruit de saison	Mercredi 25 juin Coleslaw new yorkais Nugget's de poulet Pâte BIO au cheddar *** Pancake	Jeudi 26 juin Tomate et basilic Steak haché Gratin de chou-fleur BIO *** Riz au lait BIO	Vendredi 27 juin Groa de Bico (salade de pois chiche) Brandade de morue Salade verte *** Pasteis de nata
Lundi 30 juin Concombre vinaigrette HVE Tortilla de pomme de terre Carottes vichy BIO *** Fromage du moment AOP	Mardi 01 juillet Salade composée Xistora 'Maison Montauzer' Pâtes BIO au pesto *** Fruit de saison	Mercredi 02 juillet Tomate Euskal Basseri Sauté de poulet Pomme de terre grenaille *** Compote fleur d'oranger HVE	Jeudi 03 juillet Betteraves BIO Poisson frit MSC Riz BIO *** Yaourt BIO nature sucré	Vendredi 04 juillet PIC NIC DE FIN D'ANNEE

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



Menua 2025eko maiatzaren 05etik uztailaren 04 arte

Bertakoa.



Maiatzaren 05a astelehena *** 	Maiatzaren 06a asteartea *** 	Maiatzaren 07a asteazkena *** 	Maiatzaren 08a osteguna ARMISTIZIOA 1945	Maiatzaren 09a ostirala (Arrain frijitua MSC & patata atalak) ***
Maiatzaren 12a astelehena *** 	Maiatzaren 13a asteartea *** 	Maiatzaren 14a asteazkena 	Maiatzaren 15a osteguna *** 	Maiatzaren 16a ostirala ***
Maiatzaren 19a astelehena *** 	Maiatzaren 20a asteartea *** 	Maiatzaren 21a asteazkena *** 	Maiatzaren 22a osteguna *** 	Maiatzaren 23a ostirala ***
Maiatzaren 26a astelehena *** 	Maiatzaren 27a asteartea *** 	Maiatzaren 28a asteazkena *** 	Maiatzaren 29a osteguna SALBATORE EGUNA	Maiatzaren 30a ostirala
Ekainaren 02a astelehena *** 	Ekainaren 03a asteartea 	Ekainaren 04a asteazkena *** 	Ekainaren 05a osteguna 	Ekainaren 06a ostirala ***

HVE : Haute Valeur Environnementale

BIO : Issus de l'agriculture Biologique

MSC : Marine Stewardship Council (Programme de pêcheries durable et éco labélisation)

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

Euskal Baserri : Identifie les fruits et légumes du Pays Basque

IGP : Indication Géographique Protégée

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak bidaia atsegina opa dizu!



Menua 2025eko maiatzaren 05etik uztailaren 04 arte

Bertakoa.



Ekainaren 09a astelehena MENDEKOSTE	Ekainaren 10a asteartea Coleslaw Gari nuggetak Mafaldine pastak BIO Ketchup Fruitu-konpota HVE	Ekainaren 11 asteazkena Landako arrautza gogorra maionesarekin Cannelloniak espinakekin Sasoiko barazki sorta *** Txokolatzeko Donutsa	Ekainaren 12a osteguna Arto entsalada Txilea haragiarekin Leon-en irrisa *** Bionoco (Fruitu entsalada)	Ekainaren 13a ostirala Charenteko meloia MSC legatz xerra saltsa zitroinezatuarekin Patata freskoa *** Gasna AOP
Ekainaren 16a astelehena Tomatea eta feta eta oliba Espinaka opila Ilar biribilak BIO *** Banilla eta marrubizko tinbala	Ekainaren 17a asteartea Marokoko entsalada Haragi kuskusa Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Krima (gasna zuria BIO eztiarekin)	Ekainaren 18 asteazkena Luzokerra HVE gasna freskoa eta tipulinarekin Txerriki lepoa IGP Garia BIO *** Gasna BIO	Ekainaren 19a osteguna *** Carbonnara krema Conchiglioni BIO "Euskal Pastak" Bixkotxa BIO Sagar-konpota BIO	Ekainaren 20a ostirala Pastanagre birrinduak BIO Arrain frijitua MSC Irrisa IGP Camargue Itsas udareak Proventzako eran Sasoiko fruta BIO
Ekainaren 23a astelehena Meloia Oilasko bularkia HVE Dilistak BIO *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"	Ekainaren 24a asteartea Libanoko tabulea BIO Raviolea piperradarekin Kuiatxoa BIO tomatearekin *** Sasoiko fruta	Ekainaren 25 asteazkena Coleslaw New Yorkeko erara Oilasko nuggetak Pasta Cheddar gasnarekin *** Pancake	Ekainaren 26a osteguna Tomatea eta basilikoa Haragi xehatua Azalore gratinatua BIO *** Ardi irris-esnea BIO	Ekainaren 27a ostirala Groa de Bico (ilarnabar entsalada) Bakailao brandada Uraza *** Pasteis de nata
Ekainaren 30a astelehena Luzokerra HVE ozpin-oliotan Patata-tortilla Vichy pastanagreak BIO *** Uneko gasna AOP	Uztailaren 01a asteartea Entsalada mistoa Txistorra "Maison Montauzer" Pastak BIO pestoarekin *** Sasoiko fruta	Uztailaren 02a asteazkena Euskal Baserri tomatea Oilasko salteatua Patata berriak *** Konpota laranja-lorearekin HVE	Uztailaren 03a osteguna Beterrabak BIO Arrain frijitua MSC Irrisa BIO *** Azukredun jogurt naturala BIO	Uztailaren 04a ostirala URTE BUKAERAKO PIKNIKA

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

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke. Jantoki-zerbitzu taldeak bidaia atsegina opa dizu!