

Menu du 07 juillet au 29 août 2025

Bertakoa.

SURF SUR LA VAGUE DE TES VACANCES

Lundi 07 Juillet  Pastèque BIO  Poisson frit MSC  Purée de carottes BIO ***  Yaourt à la Grecque BIO	Mardi 08 Juillet  Concombre HVE vinaigrette  Echine de porc IGP 'Massonde'  Boulgour BIO  Piperade  Compote de fruit HVE	 Mercredi 09 Juillet Tomate 'Euskal Baserri' Haut de cuisse "Aldabia" Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' ***  Yaourt chèvre nature sucré 'Pot Ya'	Jeudi 10 Juillet  Carotte râpée BIO  Samoussa de légumes Lentille BIO *** Fruit de saison	Vendredi 11 Juillet  Melon jaune Cordon bleu 'Aldabia' Gratin de légumes ***  Yaourt framboise BIO 'Cazaubon'
Lundi 14 Juillet FETE NATIONNALE	Mardi 15 Juillet  Betterave BIO Boulette de bœuf façon amatxi Riz IGP Camargue *** Fromage	Mercredi 16 Juillet  Saucisson sec et cornichon  Poisson MSC sauce citronnée Semoule BIO *** Fruit du moment	Jeudi 17 Juillet  Œuf dur mayonnaise  Ravioles ricotta épinard ***  Purée de pomme BIO  Biscuit BIO	Vendredi 18 Juillet  Salade composée Chipolatas HVE 'Ferme des Accacias'  Mélange de céréales BIO Courgettes tomates Glace vanille/chocolat
Lundi 21 Juillet  Tomate en salade Cube de poisson frit MSC Lentille Margarato *** Salade de fruits	Mardi 22 Juillet  Taboulé BIO oriental  Tortilla de pomme de terre Haricots plats BIO persillés *** Tarte aux fruits	Mercredi 23 Juillet  Melon charentais Sauté de poulet à la coco Riz BIO ***  Yaourt vanille HVE 'Bastidarra'	Jeudi 24 Juillet  Pastèque  Steak haché Pâtes BIO ***  Fruit de saison BIO	Vendredi 25 Juillet  Mélange de chou sauce soja Brandade de poisson Salade verte ***  Fromage AOP
Lundi 28 Juillet  Betterave BIO vinaigrette au persil  Lomo moutarde à l'ancienne Blé BIO ***  Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon'	Mardi 29 Juillet  Tomate aux olives vertes  Filet de colin MSC à l'espagnol Riz BIO *** Glace	Mercredi 30 Juillet  Carotte HVE vinaigrette à l'orange et cumin Pané de blé épinard  Haricot blancs 'Euskal Baserri' *** Fromage du moment	Jeudi 31 Juillet  Salade composée  Bolognaise de bœuf Conchigliis BIO 'Euskal Pastak' *** Fruit de saison	Vendredi 01 Août  Concombre HVE à la crème de ciboulette Filet de poulet aux champignons Pomme de terre ***  Crème dessert BIO

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



Menu du 07 juillet au 29 août 2025

Bertakoa.

SURF SUR LA VAGUE DE TES VACANCES

Lundi 04 Août  Coleslaw  Xistorra 'Maison Montauzer'  Boulgour BIO ***  Fruit BIO	Mardi 05 Août  Pâté de campagne HVE 'Ferme des Accacias'  Colin MSC en sauce 'pêche durable' Riz margarato ***  Compote de fruit HVE	Mercredi 06 Août  Salade marocaine  Coucous végétarien  Semoule BIO  Légumes du couscous BIO  Fromage blanc BIO au miel	Jeudi 07 Août  Pastèque BIO  Nugget's de poulet  Potatoes  Ketchup  Fromage AOP	Vendredi 08 Août  Salade de tomate, maïs et féta  Gratin de pâte au fromage ***  Compote BIO  Biscuit BIO
Lundi 11 Août  Concombre BIO sauce aneth  Dinde au curry  Petit pois, carotte BIO *** Donut's au sucre	Mardi 12 Août  Céleri rémoulade  Saucisse de porc 'Maison Montauzer'  Lentilles BIO ***  Yaourt BIO	Mercredi 13 Août  Miam-miam avec les mains! Tomate cerise Quiche au fromage Tortilla de pomme de terre Biscuit Compote à boire	Jeudi 14 Août  Melon  Poisson frit MSC  Gratin de pomme de terre *** Banane	Vendredi 15 Août ASSOMPTION
Lundi 18 Août  Betteraves aux pommes vertes  Boulette d'agneau au romarin  Penne BIO ***  Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'	Mardi 19 Août  Tomate aux oignons rouges  Sauté de volaille marenco  Blé BIO *** Fromage	Mercredi 20 Août  Œuf dur plein air sauce cocktail  Chili végétarien  Riz BIO *** Timabale vanille / fraise	Jeudi 21 Août  Concombre BIO vinaigrette  Emincé de bœuf  Pomme au four *** Salade de fruits frais	Vendredi 22 Août  Salade de haricot vert BIO  Poulet roti aux herbes de Provence  Quinoa BIO *** Tarte aux pommes
Lundi 25 Août  Carotte HVE au citron  Nugget's de blé  Semoule BIO  Coulis de tomate Fruit	Mardi 26 Août ***  Roti de porc mayonnaise  Salade de pâte BIO  Emmental BIO Fruit de saison	Mercredi 27 Août  Tomate vinaigrette  Poisson pané MSC  Gnocchis gratinés *** Compote vanille	Jeudi 28 Août  Houmous de betterave BIO  Galette de légumes  Purée de courgettes ***  Fruit de saison BIO	Vendredi 29 Août  Melon  Poulet à la mexicaine  Boulgour BIO ***  Yaourt nature sucré BIO

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



Menua 2025eko uztailaren 07tik agorrilaren 29 arte

Bertakoa.

SURFEATU ZURE OPORREN OLATUAN

Uztailaren 07a astelehena  Ur meloia BIO  Arrain frijitua MSC  Pastanagre purea BIO ***  Greziar jogurta BIO	Uztailaren 08a asteartea  HVE luzokerra ozpin-oliotan  Txerriki lepoa IGP "Massonde"  Bulgur BIO  Piperrada  Fruitu-konpota HVE	 Uztailaren 09a asteazkena "Euskal Baserri" tomateak Bularkia "Aldabia" Mafaldine BIO "Euskal Pastak" ***  Azukredun ahuntz jogurt naturala "Pot Ya"	Uztailaren 10a osteguna  Pastanagre birrinduak BIO  Barazki samosa Dilistak BIO ***  Sasoiko fruta	Uztailaren 11 ostirala  Meloi horia Cordon bleu "Aldabia" Barazki gratinatuak ***  Martxuka gorri jogurta BIO "Cazaubon"
Uztailaren 14a astelehena BESTA NAZIONALA	Uztailaren 15a asteartea  Beterraba BIO  Idi haragi-bolak amatxi erara Irrisa IGP Camargue *** Gasna	Uztailaren 16a asteazkena  Zozizon idorra eta luzokertxoak  Arraina MSC saltsa zitroinezatuekin Semola BIO *** Uneko fruta	Uztailaren 17a osteguna  Arrautza gogorra maionesarekin  Ravioleak ricotta eta espinakekin ***  Sagar-purea BIO  Bixkotxa BIO	Uztailaren 18a ostirala  Entsalada mistoa  Chipolatak HVE "Ferme les Acacias" Zereal nahasketa BIO Kuiatxoak tomatearekin Banilla eta txokolatezko izozkia
Uztailaren 21a astelehena  Tomatea entsaladan  Arrain frijitua kubotan MSC Dilistak Margarato *** Fruitu entsalada	Uztailaren 22a asteartea  Sortaldeko tabulea BIO  Patata-tortilla  Ilar leka lauak BIO perrexilarekin *** Fruta tarta	Uztailaren 23a asteazkena  Charenteko meloia Oilasko salteatua kokoarekin Irrisa BIO ***  Banillazko jogurta HVE "Bastidarra"	Uztailaren 24a osteguna  Ur meloia Haragi xehatua Pastak BIO ***  Sasoiko fruta BIO	Uztailaren 25a ostirala  Aza eta soja saltsa nahasketa Arrain brandada Uraza ***  Gasna AOP
Uztailaren 28a astelehena  Beterrabak BIO perrexil ozpin-oliotan Solomoa eta mustarda antzinako eran Garia BIO ***  Azukredun jogurt naturala BIO "Cazaubon"	Uztailaren 29a asteartea Tomateak oliba berdeekin  Legatz xerra MSC espainiar eran Irrisa BIO *** Izozkia	Uztailaren 30a asteazkena  Pastanagreak HVE, liranja ozpin-olioa eta kuminoa Espinaka gari-opilak Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Uneko gasna	Uztailaren 31 osteguna Entsalada mistoa  Idiki bolognesa  Conchiglioni BIO "Euskal Pastak" *** Sasoiko fruta	Agorrilaren 01a ostirala  Luzokerra HVE tipulina kremarekin Oilasko xerra onddoekin Patatak ***  Deserta krema BIO

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke.
Jantoki-zerbitzu taldeak opor onak opa dizkizue!



Menua 2025eko uztailaren 07tik agorrilaren 29 arte

Bertakoa.

SURFEATU ZURE OPORREN OLATUAN

Agorrilaren 04a astelehena    Coleslaw Txistorra "Maison Montauzer" Bulgur BIO *** Fruta BIO	Agorrilaren 05a asteartea    Baserriko patea HVE "Ferme des Acacias" Begatz xerra MSC saltsan "arrantza jasangarria" Margarato irrisa *** Fruitu-konpota HVE	Agorrilaren 06a asteazkena    Marokoko entsalada Kuskus begetarianoa Semola BIO Kuskus barazkiak BIO Gasna zuria BIO eztiarekin	Agorrilaren 07a osteguna   Ur meloia BIO Oilasko nuggetak Patata atalak Ketchup Gasna AOP 	Agorrilaren 08a ostirala   Tomate, arto eta feta entsalada Pasta gratinatuak gasnarekin *** Konpota BIO Bixkotxa BIO
Agorrilaren 11a astelehena   Luzokerra BIO aneta saltsan Pulinda curryarekin Ilar biribilak, pastanagrea BIO *** Donutsa azukrearekin	Agorrilaren 12a asteartea    Apioa remoulade saltsan Tolosako txerriki lukainka "Maison Montauzer" Dilistak BIO *** Jogurta BIO	Agorrilaren 13a asteazkena  Gerezi tomateak Gasna kixa Patata-tortilla Bixkotxa Edateko konpota	Agorrilaren 14a osteguna  Meloia Arrain frijitua MSC Patata gratinatua *** Banana	Agorrilaren 15a ostirala ANDRE DENA MARIA
Agorrilaren 18a astelehena   Beterrabak sagar berdeekin Axuri haragi-bolak erromaniarekin Penne BIO *** Banillazko jogurta BIO "Cazaubon"	Agorrilaren 19a asteartea  Tomatea tipula gorriekin Hegazti salteatua Marengo Garia BIO *** Gasna	Agorrilaren 20a asteazkena   Landako arrautza gogorra cocktail saltsarekin Txile begetarianoa Irrisa BIO *** Banilla eta marrubizko tinbala	Agorrilaren 21a osteguna   Luzokerra BIO ozpin-oliotan Idikia xerratan Sagar erreak *** Fruta freskoen entsalada	Agorrilaren 22a ostirala   Ilar leka entsalada BIO Oilasko errea Proventzako belarrekin Kinoa BIO *** Sagar tarta
Agorrilaren 25a astelehena   HVE Pastanagre zitroineztatuak Gari nuggetak Semola BIO Tomate coulisa Fruta	Agorrilaren 26a asteartea ***   Txerriki errea maionesarekin Pasta entsalada BIO Emmental BIO Sasoiko fruta	Agorrilaren 27a asteazkena  Tomateak ozpin-oliotan Arrain ogiztatua MSC Gnocchi gratinatuak *** Banilla konpota	Agorrilaren 28a osteguna   Beterraba hummusa BIO Barazki opila Kuiatxo purea *** Sasoiko fruta BIO	Agorrilaren 29a ostirala   Meloia Oilaskoa mexikar eran Bulgur BIO *** Azukredun jogurt naturala BIO

Menuak horniduren eta ekoizleen arabera alda daitezke.
Jantoki-zerbitzu taldeak opor onak opa dizkizue!

