

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 composée Galette de légumes Blé BIO Coulis de tomate 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 BIO Beterrabak ozpin-oliotan BIO Espinaka gari-opilak Patata-purea *** Sagar eta mertxika konpota HVE	Martxoaren 11 asteartea BIO Dubarry krema BIO OIlasko bularkia "Aldabia" erromaniarekin BIO kinoa eta kasha *** BIO Gouda BIO	Martxoaren 12a asteazkena Apioa rémoulade saltsan Carbonnara krema Spaghettiak BIO *** Bretoi flana	Martxoaren 13a osteguna BIO Pastanagre birrinduak BIO zitroinarekin Chipolatak "Ferme les Acacias" HVE Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** BIO Mugurdi jogurta BIO	Martxoaren 14a ostirala Alfabeto salda MSC legatz xerra tomate saltsan Irrisa IGP Camargue *** BIO Sasoiko fruta BIO
Martxoaren 17a astelehena Luzokerra gasna freskoa eta tipulinarekin Pulinda xerra « Aldabia » curryarekin Farfalle BIO *** BIO Sagarra BIO	Martxoaren 18a asteartea Uraza, oliba eta artoa Tomate betea Semola BIO *** BIO Greziar jogurta BIO "Pechalou"	Martxoaren 19a asteazkena Vermicelli salda Legatz xerra osoa Barazki-purea BIO *** BIO Fruitu-konpota BIO	Martxoaren 20a osteguna BIO Crécy-ko krema BIO Patata-tortilla Proventzako ratatouille-a BIO *** Paris Brest	Martxoaren 21a ostirala Baserriko pate HVE "Ferme les Acacias" Legatza erara MSC Garia BIO Brokoliak BIO Laranja puska BIO
Martxoaren 24a astelehena BIO Aza eta beterraba bikotea BIO Solomoa saltsan Gaztelako dilistak *** BIO Croc lait BIO	Martxoaren 25a asteartea Landako arrautza gogorra alioliarekin Azalore opila Pipette pasta BIO "Euskal Pastak" *** BIO Sasoiko fruta	Martxoaren 26a asteazkena Tabule Idi haragi-bolak Ilar lekak *** BIO Banana BIO	Martxoaren 27a osteguna BIO Garbure BIO Aratxeki axoa "Axuria" LEONen irrisa *** Ahuntz-esnedun jogurta "Ferme pot'ya"	Martxoaren 28a ostirala Nizako entsalada Bakailao brandada *** BIO Sagar-konpota BIO 'Local pot' BIO Bixkotxa BIO
Martxoaren 31 astelehena BIO Parmentier salda BIO Gari nuggetak Dauphinois gratinatua Ketchup BIO Kokozko jogurta BIO "Cazaubon"	Apirilaren 01a asteartea COLESLAW Pulinda salteatua ondoekin BIO 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" *** BIO 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 BIO Uraza Barazki opila Garia BIO Tomate coulisa Konpota laranja-lorearekin HVE	Apirilaren 11 ostirala BIO Tourin zuritua Arraina "arrantza jasangarria" saltsa berdean Patata freskoa *** BIO Jogurta HVE "Ximun eta Xabi"
Apirilaren 14a astelehena BIO Pastanagreak BIO basilikoarekin Txerriki lepoa IGP Bordaleko saltsan Pastak BIO *** Uneko gasna	Apirilaren 15a asteartea BIO Tomate salda vermicelliarekin Thai bola Dilistak BIO *** BIO Sasoiko fruta BIO	Apirilaren 16a asteazkena BIO Barazki krema BIO Oilasko bularkia "Aldabia" Quinoa Sol *** Uharte Flotagarria	Apirilaren 17a osteguna BIO 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!