



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

Bertakoa.

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

Lundi 01 septembre  Pastèque Poisson frit MSC Riz BIO *** Donut's au sucre Fruit de saison	Mardi 02 septembre  Betteraves vinaigrette BIO  Saucisse de Toulouse MONTAUZER Pâtes farfalles BIO ***  Compote de poire HVE Fromage	Mercredi 03 septembre  Saucisson et cornichon Marmitako de thon Semoule BIO ***  Fruit de saison Fromage blanc de campagne	Jeudi 04 septembre  Salade composée Cordon bleu de dinde ALDABIA Purée de légumes BIO ***  Fromage BIO Salade de fruits frais	Vendredi 05 septembre  Nems de légumes Tortilla de pomme de terre Haricots verts persillées BIO ***  Pomme BIO  Palet breton BIO
Lundi 08 septembre  Carottes râpées BIO au citron  Poisson MSC sauce tomate  Riz BIO Courgettes sautées  Yaourt vanille BIO CAZAUBON Fruit du moment	Mardi 09 septembre  Salade de tomate mozzarella Pané de blé Lentilles EL MARAGATO ***  Compote de fruits HVE Petit suisse	Mercredi 10 septembre  Salade verte Raviole à la piperade Haricots beurre IRINA ***  Riz au lait BIO Petit beurre BIO	Jeudi 11 septembre  Melon Filet de poulet sauce curry Blé BIO ***  Yaourt citron HVE BASTIDARRA Fruit de saison	Vendredi 12 septembre  Concombre BIO tzatziki  Echine de porc IGP MASSONDE à l'asiatique  Pâtes BIO EUSKAL PASTAK ***  Banane Fromage
Lundi 15 septembre  Oeuf dur plein air mayonnaise Poisson meunière MSC Pomme de terre au four PATATAS GALDEANO ***  Salade de fruits Yaourt nature sucré BIO	Mardi 16 septembre  Salade composée Boulette d'agneau Riz EL MARAGATO *** Compote à l'abricot HVE Fromage du moment	Mercredi 17 septembre  Tomates et feta Sauté de volaille ALDABIA Pâtes BIO EUSKAL PASTAK *** Pan cake au miel Fruit de saison	Jeudi 18 septembre  Coleslaw Lomo mariné Boulgour BIO Légumes de saison GASTEMENDIA Yaourt au lait de chèvre POT'YA Compote de fruits	Vendredi 19 septembre  Pastèque BIO Nugget's de blé  Haricots blancs EUSKAL BASSERI ***  Yaourt à la grecque BIO PECHALOU  Biscuit BIO
Lundi 22 septembre  Croquette de jambon Brandade de poisson Mesclun ***  Fruit de saison BIO Yaourt	Mardi 23 septembre  Melon  Couscous végétarien  Semoule BIO  Légumes de couscous BIO Fromage du moment Purée de pomme BIO	Mercredi 24 septembre  Empanadillas au thon Xistora MONTAUZER  Quinoa BIO et kasha  Courgettes BIO à la tomate Fuit de saison Petit suisse	Jeudi 25 septembre  Tomates et olives vertes  Poisson frit MSC  Gratin de chou-fleur BIO ***  Fruit de saison Emmental BIO	Vendredi 26 septembre  Salade verte  Bolognaise de bœuf AXURIA  Conchiglie BIO EUKAL PASTAK  Compote de pomme BIO Biscuit BIO

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



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

Bertakoa.

Lundi 29 septembre Macédoine de légumes mayonnaise Dinde à la moutarde à l'ancienne Riz IGP Camargue *** Yaourt nature sucré HVE XIMUN ETA XABI Biscuit	Mardi 30 septembre Concombre à l'aneth Steak haché Pomme de terre au four *** Yaourt BIO framboise CAZAUBON Compote HVE	Mercredi 01 octobre Betteraves BIO vinaigrettes Poisson frit MSC Riz BIO Ratatouille confite Yaourt BIO nature sucré BASKALIA Salade de fruits frais	Jeudi 02 octobre Duo de chou vinaigrette soja Chipolatas FERME DES ACACIAS Dhal de lentilles BIO *** Pomme BIO Croclait BIO	Vendredi 03 octobre Œuf dur Chili sin carne Haricots rouges Céréales BIO Eclair au chocolat Fruit du moment
Lundi 06 octobre Pastèque Filet de colin MSC en sauce Pâtes BIO *** Fromage de brebis AZKORRIA Compote BIO	Mardi 07 octobre Tomate en salade Poulet rôti HVE FERMIERS LANDAIS Blé BIO *** Fruit de saison Yaourt aromatisé	Mercredi 08 octobre Taboulé BIO oriental Tortilla de pomme de terre Brocolis BIO à l'ail *** Compote de fruits Fromage	Jeudi 09 octobre Salade composée Galette aux épinards Riz EL MARAGATO Ketchup Yaourt à la fraise FERME LARREA Salade de fruits	Vendredi 10 octobre Pâté basque FERME DES ACACIAS Poisson cube de céréales MSC Petits pois carotte BIO *** Fruit de saison Fromage blanc BIO
Lundi 13 octobre Salade de maïs et céleri Albondigas Purée de potimarron FERME DACHE DISE *** Compote de pomme BIO LOCALPOTE Biscuit	Mardi 14 octobre Betteraves BIO aux noix Croustillant de fromage Pâtes BIO *** Fruit de saison Petit suisse	Mercredi 15 octobre Salade de haricot vert Axoa de porc BIO FERME D'ARRACQ Pomme de terre vapeur Compote de pomme BIO Madeleine	Jeudi 16 octobre Velouté de légumes BIO LEGUMES PRO Volaille crème de champignons Semoule BIO *** Crème natilla Fruit de saison	Vendredi 17 octobre MENU A VOTER

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