MENU DU 02 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2026

Bertakoa.

PLAT FAMILIAL DE L'HIVER

LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	MERCREDI 04 NOVEMBRE	JEUDI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Soupe Paysanne BIO	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalotte	Velouté de courge BIO fromage frais	Carottes râpées BIO à l'orange	Maïs en salade et feta AOP
Cube de poisson aux céréales MSC	**Saucisse BIO Ferme D'arracq**	**Gratin de crozet à la raclette**	Hauts de cuisses de poulet HVE Fermier Landais	Boulette thaï
Farfalles BIO	**Lentilles IGP et lard**	Fondue de poireaux CE2	Riz BIO	Semoule BIO
Petit pois BIO	***	***	***	Légumes couscous BIO
Fruit de saison	Compote ananas	Crème caramel Fermier	Yaourt à boire Agri-Ethique	Banane RUP
Yaourt coco Fermier Cazaubon	Saint Paulin	Compote pêche HVE	Madeleine	Croc lait BIO
LUNDI 09 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MERCREDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Velouté Dubarry BIO	Œuf dur plein air sauce cocktail		Macédoine de légumes	Potage parmentier BIO
Brandade de morue	Galette de légumes		Poisson meunière MSC	**Fricassé de poulet aux champignons**
Salade verte	Pennes BIO Euskal Pastak	ARMISTICE	Blé BIO et aubergine à la tomate	Pomme de terre grenaille au four
***	***		***	Chou-fleur BIO
Donut's au sucre	Cantal AOP		Mousse au chocolat Agri-Ethique	Yaourt nature sucré HVE Ximun eta Xabi
Purée d'abricot	Petit suisse aux fruits		Fruit de saison	Petit beurre BIO
LUNDI 16 NOVEMBRE	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MERCREDI 18 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**
Salade composée vinaigrette miel moutarde	Bouillon vermicelle	Betteraves BIO et chèvre	Concombre BIO à la crème de citron	Velouté de légumes BIO
Albondigas facon Amatxi	Cordon bleu 'Aldabia'	Poisson frit MSC	Omelette	**Parmentier de bœuf**
Riz BIO	Gratin de brocolis BIO	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Salade verte
***	***	Ratatouille	Haricots beurre CE2	***
Compote de pomme BIO	Yaourt vanille BIO Cazaubon	Fromage de brebis Azkorria	Compote de poire HVE	Yaourt à la grecque BIO
Kiri	Compote biscuit HVE	Fruit de saison	Crème chocolat Fermier	Quartier orange BIO
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Saucisson et cornichon	Potage de Crécy BIO	Soupe de légumes BIO	Duo de chou CE2 au soja	Œuf plein air mayonnaise
Curry de poisson MSC au lait de coco	Emincé de dinde au pimenton fumé	**Bœuf Bourguignon**	**Cassoulet (saucisses)**	Bolognaise de légumes BIO
Boulgour BIO	Purée de patate douce BIO	Pâtes BIO	**Haricots blancs Euskal Basseri**	Riz BIO
Epinards BIO à la crème	***	***	***	Poivrons tricolores grillés
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Yaourt nature sucré BIO	Compote de pomme BIO Famille Teulet	Fruit de saison
Yaourt cerise Cazaubon	Purée de pomme banane	Sablé Retz	Petit suisse sucré	Camembert
LUNDI 30 NOVEMBRE	**MARDI 01 DECEMBRE**	**MERCREDI 02 DECEMBRE**	**JEUDI 03 DECEMBRE**	**VENDREDI 04 DECEMBRE**
Salade verte, endive et bleu	Betteraves BIO aux noix	Croquette de jambon	Salade verte, mais et radis noirs	Soupe à l'oignons, croutons et fromage râpé
Merlu pané MSC	Nugget's de blé	Poulet roti au sel HVE Fermier Landais	Dos de colin MSC sauce aigre douce, sésame	**Tartiflette**
Pomme de terre fraîche	Macaronis BIO	Petits pois CE2	Riz BIO	Salade verte
***	Navet CE2 glacé au miel	***	Haricots verts	***
Yaourt abricot BIO Cazaubon	Tomme grise	Fruit de saison	Yaourt citron HVE Bastidarra	Compote pêche HVE
Madelein	Compote mangue	Rondelé aux noix	Fruit de saison	Yaourt nature sucré HVE Ximun eta Xabi
LUNDI 07 DECEMBRE	**MARDI 08 DECEMBRE**	**MERCREDI 09 DECEMBRE**	**JEUDI 10 DECEMBRE**	**VENDREDI 11 DECEMBRE**
Coleslaw CE2	Piémontaise	Carottes BIO citronnées	Céleri rémoulade	Bouillon étoilé
Echine de porc IGP Massonde sauce moutarde	Boulette d'agneau aux poivrons	Xistora Maison Montauzer	**Poulet façon blanquette**	Tortilla de pomme de terre
Lentilles IGP	Quinoa BIO	Haricots blancs Euskal Basserri	Farfalles BIO	Carottes BIO à la crème
***	Brocolis BIO	Légumes de saison	***	***
Platanos IGP Canarias	Croc lait BIO	Compote vanille HVE	Yaourt à la grecque BIO	Riz au lait BIO maison
Fromage de chèvre	Mousse au chocolat Agri-Ethique	Palet BIO	Fruit de saison	Purée de pomme BIO
LUNDI 14 DECEMBRE	**MARDI 15 DECEMBRE**	**MERCREDI 16 DECEMBRE**	**JEUDI 17 DECEMBRE**	**VENDREDI 18 DECEMBRE**
Pâté basque 'Massonde'	Soupe de légumes BIO		Taboulé BIO	
Cubes de poissons frit aux céréales MSC	Galette de légumes		**Saucisse de Toulouse**	
Blé BIO	Riz IGP	**MENU DE NOEL**	**Potée de chou braisé**	**MENU DE NOEL**
Ratatouille confite	Ketchup		**Pomme de terre parisienne**	
Fruit de saison	Tartare ail et fines herbes		Fruit de saison	
Saint morêt	Compote HVE		Yaourt vanille BIO	



BERTAKOA RESTAURATION2, Mayi
Ariztia etorbidea - 64100 Baiona
FR 64 102 001 CE

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