

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
Betteraves bio en vinaigrette Galette de légumes Purée de pomme de terre *** Saint Paulin	Lassi au concombre Poulet Tandorri Riz Indica BIO *** Yaourt BIO à la coco « Cazaubon »		Carottes râpées BIO Poisson citronné Semoule BIO Rataouille confite Compote de fraise BIO	Macédoine de légumes Boulettes de boeuf Pâtes penne BIO *** Fruit de saison BIO
LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	MERCREDI 08 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Velouté de légumes BIO Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Lentilles BIO *** Glace BIO	Salade composée Croustillant au fromage BIO Pomme de terre grenaille *** Yaourt de brebis BIO 'Ferme Ondars »			
LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Rollitos de légumes Meunière de filet de colin Riz BIO aux légumes *** Fruit de saison	Tomate en salade Echine de porc IGP Sud Ouest « Massonde » Chou fleur en gratin *** Emmental BIO	Céleri rémoulade Cordon bleu « Aldabia » Pâtes BIO Légumes de saison Fruit de saison BIO	Melon Tortilla de pomme de terre Haricots verts *** Yaourt BIO à la bulgare	Pâté de campagne HVE "ferme des Accacia » Ravioli de boeuf Salade verte *** Platanos IGP Canaria
LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
	Betteraves BIO noix et féta Albondigas façon amatxi Quinoa BIO et Quinoa Sol *** Fromage blanc HVE ximun eta xabi	Pastèque Txistora « Maison Montauzer » Haricots blancs « Euskal Pastak » *** Edam BIO	Oeuf dur plein air Lentilles BIO Riz IGP Camargue Courgette à la tomate Fruit de saison	Chou et carottes BIO en vinaigrette Poisson frit Pâtes BIO « Marinara » *** Compote BIO
LUNDI 27 MAI	MARDI 28 MAI	MERCREDI 29 MAI	JEUDI 30 MAI	VENDREDI 31 MAI
Empanadas au thon Haut de cuisse de poulet « Aldabia » Purée de légumes d'été BIO *** Fruit de saison	Tomates en salade Bolognaise de légumes et haricots rouges Riz BIO *** Yaourt vanille BIO « Baskalia »	Concombre au fromage frais Galette de chou-fleur Gratin de pomme de terre *** Compote de fruits HVE	Manger main 	Melon jaune Filet de colin MSC en sauce Blé BIO *** Glace vanille chocolat

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 Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus

Bon Appétit

Menus pour le période du 29 avril au 05 juillet 2024



LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
Pastèque Chipolatas BIO 'Ferme d'Arracq' Pâtes BIO ail et persil *** Yaourt de la ferme Larrea « Bleu Blanc Cœur'	Chorizo et cornichons Poisson cube MSC Boulgour BIO Coulis de tomate Fruit de saison BIO	Salade de haricots verts Poulet rôti en marinade Lentilles BIO *** Glace	Carottées râpées BIO marinées Bouchée de blé épinards Gratin de pomme de terre *** Fromage AOP	*** Lasagnes gratinées à la mozzarella Salade verte Biscuit BIO Fruit de saison
LUNDI 10 JUN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Concombre BIO tzatziki Cordon bleu « Aldabia » Petits pois *** Beignet au chocolat	 Salade marocaine Couscous végétarien Semoule BIO Légumes du couscous Fromage blanc BIO, fleur d'oranger et amande	Melon Brandade de poisson Salade verte *** Fruit de saison	*** Crème carbonara Conchigli Bio et fromage râpé Biscuit BIO Compote BIO	Tomates vinaigrette Poisson pané Riz IGP Camargue Brocolis Yaourt nature sucré BIO 'Cazaubon'
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Melon Sauté de dinde aux champignons Pomme de terre grenaille *** Fromage AOP	Betteraves BIO et ciboulette Lomo sauce moutarde Haricots blancs "Euskal Baserri" *** Salade de fruits à la vanille	Croquettes de Morue Emincé de boeuf "Herriko" Salade de riz *** Compote de pomme BIO	Tomate et feta Galette de chou fleur Boulgour BIO Piperade Crème chocolat BIO	Oeuf dur et mayonnaise Thon à la catalane Pâtes Tricolores *** Fruit de saison BIO
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Pastèque Steak haché mixte Lentille BIO *** Fruit de saison	Coleslaw à la New Yorkaise Nuggets de blé Potatoes Ketchup Muffin 	Tomates Saucisse de Toulouse Pâtes BIO Légume de saison Yaourt BIO	 MANGER MAIN	Croquettes de jambon Poisson sauce au curry Riz BIO *** Fruit de saison
LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Salade composée Haut de cuisse de poulet Purée de pomme de terre *** Fruit de saison	Melon Œuf dur plein air Salade de pâtes Biscuit Yaourt vanille Bastidarra HVE	Betteraves BIO Pizza au fromage Mesclun *** Fruit de saison	Tomate en salade Poisson frit Semoule BIO Légumes de saison Glace	PIC NIC

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 Légumes et fruit de saison dépendront des offres des producteurs locaux, Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

Suivez notre actualité sur notre site internet : Bertakoa.eus

BERTAKOA RESTAURATION
2 AVENUE MAYI ARIZTIA
64100 BAYONNE
0535001618
FR 64.102.001 CE


BERTAKOA RESTAURATION

APIRILAREN 29A ASTELEHENA	APIRILAREN 30A ASTEARTEA	MAIATZAREN 01A ASTEAZKENA	MAIATZAREN 02A OSTEAGUNA	MAIATZAREN 03A OSTIRALA
Beterrabak ozpin-oliotan BIO Barazki opila Patata-purea *** Saint Paulin	Luzoker lassi-a Tandoori oilaskoa Irrisa BIO *** Kokozko jogurta BIO "Cazaubon"		Pastanagre birrinduak BIO Arraina zitroinean Semola BIO Ratatouille konfitatua Marrubi-konpota BIO	Barazki mazedonia Haragi-bolak Penne pastak BIO *** Sasoiko fruta BIO
MAIATZAREN 06A ASTELEHENA	MAIATZAREN 07A ASTEARTEA	MAIATZAREN 08A ASTEAZKENA	MAIATZAREN 09A OSTEAGUNA	MAIATZAREN 10A OSTIRALA
Barazki krema BIO Tolosako lukainka "Maison Montauzer" Dilistak BIO *** Izozkia BIO	Entsalada mistoa Gasna kurruskaria BIO Patata berriak *** Ardi-jogurta BIO "Ferme Ondars"			
MAIATZAREN 13A ASTELEHENA	MAIATZAREN 14A ASTEARTEA	MAIATZAREN 15A ASTEAZKENA	MAIATZAREN 16A OSTEAGUNA	MAIATZAREN 17A OSTIRALA
Barazki-biribilkiak Legatz xerra meunière erara BIO irrisa barazkiekin *** Sasoiko fruta	Tomatea entsaladan Txerri lepoa IGP Sud Ouest "Massonde" Azalore gratinatua *** Emmental BIO	Apioa rémoulade saltsan Cordon bleu "Aldabia" Pastak BIO Sasoiko barazkiak Sasoiko fruta BIO	Meloia Patata-tortilla Ilar lekak *** Bulgariar jogurta BIO	Baserriko pateak HVE "Ferme les Acacias" Idi-ravioliak Uraza *** Bananak IGP Kanariak
MAIATZAREN 20A ASTELEHENA	MAIATZAREN 21A ASTEARTEA	MAIATZAREN 22A ASTEAZKENA	MAIATZAREN 23A OSTEAGUNA	MAIATZAREN 24A OSTIRALA
	BIO beterrabak intxaurrak eta fetarekin Haragi-bolak amatxi erara BIO kinoa eta kasha *** Gasna zuria HVE "Ximun eta Xabi"	Ur meloia Txistorra « Maison Montauzer » Ilar zuriak "Euskal Pastak" *** Edam BIO	Landako arrautza gogorra Dilistak BIO Irrisa IGP Camargue Kuiatxoak tomatearekin Sasoiko fruta	Aza eta pastanagreak ozpin-oliotan BIO Arrain frijitua Marinara pastak BIO *** Konpota BIO
MAIATZAREN 27A ASTELEHENA	MAIATZAREN 28A ASTEARTEA	MAIATZAREN 29A ASTEAZKENA	MAIATZAREN 30A OSTEAGUNA	MAIATZAREN 31A OSTIRALA
Atun enpanadak Oilasko bularkia "Aldabia" Udako barazki purea BIO *** Sasoiko fruta	Tomateak entsaladan Chilia barazki eta ilar gorriekin Irrisa BIO *** Banillazko jogurta BIO "Baskalia"	Luzokerra gasna freskoarekin Azalore opila Patata gratinatua *** Fruitu-konpota HVE	Finger Food 	Meloi horia MSC legatz xerra saltsan Garia BIO *** Banilla eta txokolatzeko izozkia

HVE : Haute Valeur Environnementale (Ingurumen Balio Handia)

MSC : Marine Stewardship Council (Arrantza Jasangarriaren eta Ekoetiketatzearen Programa)

Euskal Baserri : Euskal Herriko fruitu eta barazkiak identifikatzen ditu

BIO : Nekazaritza biologikotik

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée (Kontrolatutako Jatorrizko Deitura)

IGP : Indication Géographique Protégée (Adierazpen Geografiko Babestua)

Sasoiko barazkiak eta fruituak tokian tokiko ekoizleen eskaintzen arabera izango dira. Menuak horniduren arabera alda daitezke.

Jantoki-zerbitzu taldeak on dagizuela opa dizue.

Jarraitu gure berriak gure web orrian : Bertakoa.eus

Bon
Appetit

Menuak 2024ko apirilaren 29tik uztailaren 05a arte



EKAINAREN 03A ASTELEHENA	EKAINAREN 04A ASTEARTEA	EKAINAREN 05A ASTEAZKENA	EKAINAREN 06A OSTEAGUNA	EKAINAREN 07A OSTIRALA
Ur meloia Chipolatak BIO "Ferme d'Arracq" BIO pastak baratxuri eta perrexilarekin *** Jogurta "Ferme Larrea"	Txorizoa eta luzokertxoak Arraina kubotan MSC Bulgur BIO Tomate coulisa Sasoiko fruta BIO	Ilar leka entsalada Oilasko erreka marinatua Dilistak BIO *** Izozkia	Pastanagre birrindu marinatuak BIO Espinaka gari-mokadua Patata gratinatua *** Gasna AOP	*** Lasagna gratinatua Mozzarellarekin Uraza Bixkotxa BIO Sasoiko fruta
EKAINAREN 10A ASTELEHENA	EKAINAREN 11A ASTEARTEA	EKAINAREN 12A ASTEAZKENA	EKAINAREN 13A OSTEAGUNA	EKAINAREN 14A OSTIRALA
BIO luzokerra tzatzikian Cordon bleu "Aldabia" Ilar biribilak *** Txokolate kausera	 Marokoko entsalada Kuskus begetarianoa Semola BIO Kuskus barazkiak Gasna zuria BIO, laranja-lore eta arbendola	Meloia Arrain brandada Uraza *** Sasoiko fruta	*** Carbonnara krema Conchiglioni BIO eta gasna birrindua Bixkotxa BIO Konpota BIO	Tomateak ozpin-oliotan Arrain ogiztatua Irrisa BIO Brokolia Azukredun jogurt naturala BIO "Cazaubon"
EKAINAREN 17A ASTELEHENA	EKAINAREN 18A ASTEARTEA	EKAINAREN 19A ASTEAZKENA	EKAINAREN 20A OSTEAGUNA	EKAINAREN 21A OSTIRALA
Meloia Pulinda salteatua onddoekin Patata berriak *** Gasna AOP	BIO beterrabak eta tipulina Solomoa mustarda saltsarekin Ilar zuriak "Euskal Baserri" *** Fruitu entsalada banillarekin	Bakailao krocketak Idikia xerratan "Herriko" Irris entsalada *** Sagar-konpota BIO	Tomatea eta feta Azalore opila Bulgur BIO Piperrada Txokolate-krema BIO	Arrautza gogorra eta maionesa Atuna katalan erara Hiru koloreko pastak *** Sasoiko fruta BIO
EKAINAREN 24A ASTELEHENA	EKAINAREN 25A ASTEARTEA	EKAINAREN 26A ASTEAZKENA	EKAINAREN 27A OSTEAGUNA	EKAINAREN 28A OSTIRALA
Ur meloia Haragi xehatu mistoa Dilistak BIO *** Sasoiko fruta	Coleslaw New Yorkeko erara Gari nuggetak Patata atalak Ketchup Muffin 	Tomateak Tolosako lukainka Pastak BIO Sasoiko barazkiak Jogurta BIO	FINGER FOOD 	Xingar krocketak Arraina curry saltsan Irrisa BIO *** Sasoiko fruta
UZTAILAREN 01A ASTELEHENA	UZTAILAREN 02A ASTEARTEA	UZTAILAREN 03A ASTEAZKENA	UZTAILAREN 04A OSTEAGUNA	UZTAILAREN 05A OSTIRALA
Entsalada mistoa Oilasko bularkia Patata-purea *** Sasoiko fruta	Meloia Landako arrautza gogorra Pasta entsalada Bixkotxa Banilla jogurta HVE Bastidarra	Beterrabak BIO Gasna pizza Uraza nahasketa *** Sasoiko fruta	Tomatea entsaladan Arrain frijitua Semola BIO Sasoiko barazkiak Izozkia	PIKNIK

HVE : Haute Valeur Environnementale (Ingurumen Balio Handia)
BIO : Nekazaritza biologikotik

MSC : Marine Stewardship Council (Arrantza Jasangarriaren eta Ekoetiketatzearen Programa)
AOP : Appellation d'Origine Contrôlée (Kontrolatutako Jatorrizko Deitura)

Euskal Baserri : Euskal Herriko fruitu eta barazkiak identifikatzen ditu
IGP : Indication Géographique Protégée (Adierazpen Geografiko Babestua)

BERTAKOA RESTAURATION
2, MAYI ARIZTIA ETORBIDEA
64100 BAIONA
0535001618
FR 64.102.001 CE

Sasoiko barazkiak eta fruituak tokian tokiko ekoizleen eskaintzen arabera izango dira. Menuak horniduren arabera alda daitezke.
Jantoki-zerbitzu taldeak on dagizuela opa dizue.

Jarraitu gure berriak gure web orrian : Bertakoa.eus

