

LUNDI 08 JANVIER	MARDI 09 JANVIER	MERCREDI 10 JANVIER	JEUDI 11 JANVIER	VENDREDI 12 JANVIER
Betteraves BIO Galette de légumes Pâtes coquillettes BIO *** Yaourt vanille BIO "Cazaubon"	Salade composée Haut de cuisse de poulet aux herbes Semoule BIO Coulis de tomate Fromage de vache BIO "Ogheta"	Crème Dubarry BIO au Bleu Poisson pané Gratiné de pomme de terre *** Frangipane des Rois	Bouillon étoilé Lentilles BIO à la dijonnaise Lardons et sauce moutarde à l'ancienne Petit suisse Compote Pomme, Poire HVE	Carottes râpées BIO vinaigrette citronnée Poisson en sauce Riz BIO Navets glacés Couronne des Rois
LUNDI 15 JANVIER	MARDI 16 JANVIER	MERCREDI 17 JANVIER	JEUDI 18 JANVIER	VENDREDI 19 JANVIER
Crème de poireaux BIO Boulette de bœuf à la Suédoise Farfalles BIO *** Pomme BIO	Raita Poulet tikki massala Pomme de terre au four *** Natilla à l'indienne	Coleslaw Saucisse de Toulouse Montauzer Haricots blancs 'Euskal Baserri' *** Gouda BIO	Ouf dur plein air mayonnaise Cannelonis Salade verte *** Donut's au sucre	Macédoine de légumes frais Pané de colin MSC Boulgour BIO Piperade Yaourt nature sucré « Ferme Larrea »
LUNDI 22 JANVIER	MARDI 23 JANVIER	MERCREDI 24 JANVIER	JEUDI 25 JANVIER	VENDREDI 26 JANVIER
*** Nugget's Potatoes Clémentine Eclair au chocolat	Velouté de potimarron BIO Filet de colin sauce au citron Quinoa BIO et Kasha *** Fromage de brebis AOP	Céleri rémoulade Axoa de veau « Herriko » Pâtes BIO *** Compote BIO	Saucisson sec et son cornichon Hachi parmentier Purée et bœuf haché *** Platanos IGP Canarias	Bouillon alphabet Tortilla de pomme de terre Petits pois à l'ancienne *** Fromage blanc « Ximun eta Xabi »
LUNDI 29 JANVIER	MARDI 30 JANVIER	MERCREDI 31 JANVIER	JEUDI 01 FEVRIER	VENDREDI 02 FEVRIER
Coleslaw Xistora 'Maison Montauzer' Riz BIO *** Yaourt à boire poire 'Niko eta Maider'	Potage de légumes BIO Gratin de penne BIO Sauce aux 3 fromages Biscuit BIO Compote BIO 'Local pot'	Rollitos Lomo au jus Semoule BIO *** Crème chocolat BIO	Betteraves BIO à la moutarde à l'ancienne Marmitako au thon Pomme de terre *** Yaourt BIO à la Bulgare	Croquette de morue Crêpe jambon fromage Salade verte *** Fruit de saison BIO
LUNDI 05 FEVRIER	MARDI 06 FEVRIER	MERCREDI 07 FEVRIER	JEUDI 08 FEVRIER	VENDREDI 09 FEVRIER
Bouillon étoilé Haut de cuisse de poulet mariné Pâtes tricolores *** Emmental BIO	Carottes râpées BIO Poisson frit Purée de Patate douce BIO *** Fruit de saison	Salade verte Croque Monsieur Chips *** Compote BIO	Crème Dubarry BIO Lentilles BIO Ebly BIO Coulis de tomate Crème caramel BIO	Samoussa de légumes Porc à l'asiatique Riz cantonnais aux légumes *** Beignet à la pomme
LUNDI 12 FEVRIER	MARDI 13 FEVRIER	MERCREDI 14 FEVRIER	JEUDI 15 FEVRIER	VENDREDI 16 FEVRIER
Empanadas au thon Cordon bleu Malfadine BIO pesto *** Quartier d'orange BIO	Salade créole Rougail saucisse Riz BIO à la coco *** Churros et son chocolat	Velouté de légumes BIO Steak haché Chou-fleur en gratin BIO *** Yaourt BIO 'Cazaubon'	Soupe à l'oignon Bolognaise végétarienne Semoule BIO *** Fromage AOP	Pâté basque "Massonde" Poisson en sauce Purée de pomme de terre *** Pomme BIO

*Les Légumes de producteurs locaux dépendront des offres des producteurs locaux.

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements et des producteurs.

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit et une bonne année.

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

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