



Menu du 01 septembre au 17 octobre 2025

Bertakoa.

A LA RENCONTRE DES FOURNISSEURS

Lundi 01 septembre  Betteraves vinaigrette BIO Saucisse de Toulouse MONTAUZER  Pâtes farfalles BIO ***  Compote de poire HVE	Mardi 02 septembre Salade composée Cordon bleu de dinde ALDABIA  Purée de légumes BIO ***  Fromage BIO	Jeudi 04 septembre  Nems de légumes Tortilla de pomme de terre Haricots verts persillés BIO ***  Pomme BIO	Vendredi 05 septembre  Carottes râpées BIO au citron  Poisson MSC sauce tomate  Riz BIO Courgettes sautées  Yaourt vanille BIO CAZAUBON
Lundi 08 septembre  Salade de tomate mozzarella Pané de blé Lentilles EL MARAGATO *** Glace vanille fraise	Mardi 09 septembre  Melon Filet de poulet sauce curry Blé BIO ***  Yaourt citron HVE BASTIDARRA	Jeudi 11 septembre  Concombre BIO tzatziki  Echine de porc IGP MASSONDE à l'asiatique  Pâtes BIO EUSKAL PASTAK ***  Banane	Vendredi 12 septembre  Oeuf dur plein air mayonnaise Poisson meunière MSC Pomme de terre au four PATATAS GALDEANO *** Salade de fruits
Lundi 15 septembre Salade composée Boulette d'agneau Riz EL MARAGATO ***  Compote à l'abricot HVE	Mardi 16 septembre  Coleslaw Lomo mariné Boulgour BIO Légumes de saison GASTEMENDIA Yaourt au lait de chèvre POT'YA	Jeudi 18 septembre  Pastèque BIO Nugget's de blé  Haricots blancs EUSKAL BASSERI ***  Yaourt à la grecque BIO PECHALOU	Vendredi 19 septembre  Croquette de jambon Brandade de poisson Mesclun ***  Fruit de saison BIO
Lundi 22 septembre  Melon  Couscous végétarien Semoule BIO Légumes de couscous BIO Fromage du moment	Mardi 23 septembre  Tomates et olives vertes  Poisson frit MSC Gratin de chou fleur BIO *** Fruit de saison	Jeudi 25 septembre ***  Bolognaise de bœuf AXURIA  Conchiglie BIO EUKAL PASTAK Compote de pomme BIO Biscuit BIO	Vendredi 26 septembre  Macédoine de légumes mayonnaise Dinde à la moutarde à l'ancienne Riz IGP Camargue ***  Yaourt nature sucré HVE XIMUN ETA XABI
Lundi 29 septembre Concombre à l'aneth Steak haché Pomme de terre au four ***  Yaourt BIO framboise CAZAUBON	Mardi 30 septembre  Duo de chou vinaigrette soja  Chipolatas FERME DES ACACIAS Dhal de lentilles BIO ***  Pomme BIO	Jeudi 02 octobre  Œuf dur Chili sin carne Haricots rouges Céréales BIO Eclair au chocolat	Vendredi 03 octobre  Pastèque  Filet de colin MSC en sauce Pâtes BIO *** Fromage de brebis AZKORRIA
Lundi 06 octobre  Tomate en salade  Poulet rôti HVE FERMIERS LANDAIS Blé BIO *** Fruit de saison	Mardi 07 octobre  Salade composée Galette aux épinards Riz EL MARAGATO Ketchup  Yaourt à la fraise FERME LARREA	Jeudi 09 octobre  Pâté basque FERME DES ACACIAS  Poisson cube de céréales MSC Petits pois carotte BIO *** Fruit de saison	Vendredi 10 octobre Salade de maïs et céleri Albondigas Purée de potimarron FERME DACHE DISE ***  Compote de pomme BIO LOCALPOTE
Lundi 13 octobre  Betteraves BIO aux noix  Croustillant de fromage Pâtes BIO *** Fruit de saison	Mardi 14 octobre  Velouté de légumes BIO LEGUMES PRO Volaille crème de champignons Semoule BIO *** Crème natilla	Jeudi 16 octobre MENU A VOTER	Vendredi 17 octobre  Carottes râpées BIO au raisin blond  Poisson MSC sauce au citron Riz BIO *** Yaourt nature sucré CAZAUBON