

**Bon  
Appétit**



## Menus pour le période du 2 mai au 7 juillet 2022

LUNDI 02 mai	MARDI 03 mai	MERCREDI 04 mai	JEUDI 05 mai	VENDREDI 06 mai
Betteraves <i>BIO</i> vinaigrette Gallettes de légumes Purée de pomme de terre *** Compote <i>BIO</i>	Pâté basque « Pascal Massonde » Cuisse de poulet « Aldabia » au miel Pâtes tortis tricolores *** Fruit de saison <i>BIO</i>	Oeuf dur mayonnaise Croque-Monsieur « Etxeko » Salade verte *** Fruit de saison	Melon d'Espagne Tranche de thon au four Riz Indica Coulis de tomate façon piperade Yaourt <i>BIO</i> à la vanille	*** Xistora « Montauzer » Haricots blancs « Euskal Basseri » Fromage de brebis AOP « Azkorria » Gâteau basque à la crème « Ogi Ona »
LUNDI 09 mai	MARDI 10 mai	MERCREDI 11 mai	JEUDI 12 mai	VENDREDI 13 mai
Concombre au fromage frais <i>BIO</i> d'Inaki Blanquette de dinde Semoule aux raisins secs *** Yaourt à la coco «Cazaubon»	Pastèque Lomo frit en chapelure Petit pois à la Française *** Glace batonnet au chocolat	Saucisson sec Albondigas en sauce Riz blanc *** Fruit de saison	Toast de chèvre <i>BIO</i> «Brukiza » Parmentier végétarien Salade verte *** *Fraises « au jardin des fraises »	Tomate en salade Morue fraîche frite Pâtes semi complètes <i>BIO</i> «Euskal Pastak» *** Crème Natilla
LUNDI 16 mai	MARDI 17 mai	MERCREDI 18 mai	JEUDI 19 mai	VENDREDI 20 mai
Carottes râpées vinaigrette citronnée Tortilla aux oignons Haricots plats persillés *** Yaourt <i>BIO</i> au citron « Idartia »	Melon vert Steak haché de veau « Herriko » Axuria Lentilles au jus *** Fromage de vache « Bidartia »	Rollitos Saucisse de Toulouse « Maison Montauzer » Pâtes coudes Carottes vichy Yaourt à la vanille	Gaspacho Cordon bleu « Aldabia » Pomme de terre nouvelle « Pierre Laporte » *** Glace à la vanille	Chorizo «Maison Montauzer» Poisson en sauce Riz de « Léon » Courgettes sautées Soupe de fraise
LUNDI 23 mai	MARDI 24 mai	MERCREDI 25 mai	JEUDI 26 mai	VENDREDI 27 mai
Tomates et olives vertes Poulet rôti sauce au curry Boulgour *** Compote de poire <i>BIO</i>	Salade verte Lasagnes de boeuf gratinées *** Biscuit sablé «Fabrique à gâteau » Yaourt nature sacré <i>BIO</i> « Cazaubon »	Melon Poisson pané Pomme de terre sautées *** Beignet au chocolat	<b>ASCENSION</b>	
LUNDI 30 mai	MARDI 31 mai	MERCREDI 01 juin	JEUDI 02 juin	VENDREDI 03 juin
 Concombre à la crème saumonée Kottbullar (boulettes) Purée de pomme de terre *** Compote pomme cannelle «Cazaubon»	Melon charentais Saucisse de Toulouse «Montauzer » Pâtes coquilles <i>BIO</i> «Euskal Pastak» Brocolis au four Yaourt <i>BIO</i> à la vanille	Betteraves <i>BIO</i> Bolognaise végétarienne Riz Indica *** Fruit de saison	Tomates cerises Fish Burger Sauce tartare Chips Artisanales de Navarre Fruit de saison	Oeuf dur «plein air» mayonnaise Nems de légumes Gratin de chou-fleur <i>BIO</i> *** Riz au lait Etxeko

**LE PAIN :** le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issus de farine label rouge.

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

\*Les fraises seront servies selon la disponibilité chez nos producteurs locaux.  
\*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 de très bonnes vacances d'été !**



**Bon Appétit**



## Menus pour le période du 2 mai au 7 juillet 2022

LUNDI 06 juin	MARDI 07 juin	MERCREDI 08 juin	JEUDI 09 juin	VENDREDI 10 juin
<b>PENTECOTE</b>	Tomates vinaigrette balsamique Couscous végétarien Semoule Légumes du couscous Fromage de chèvre <i>BIO</i> « Brukiza »	Croquettes de morue Echine de porc à la moutarde Lentilles *** Glace	Pastèque Crème carbonara Spaghettis Fromage râpé Yaourt « Ximun eta xabi »	Jambon blanc et cornichon Morue frit à l'oeuf Riz blanc "de Léon" Et riz noir de Camargue *Fraises "Ferme Dache Dise"
LUNDI 13 juin	MARDI 14 juin	MERCREDI 15 juin	JEUDI 16 juin	VENDREDI 17 juin
Coleslow Escalope de veau « Herriko » Pommes de terre « Ferme Dache Dise » *** Glace à la vanille	Oeuf dur <i>BIO</i> Lentilles Riz indica façon pilaf Piperade Fruit de saison <i>BIO</i>	Chorizo Cuisse de poulet Semoule Courgettes à la tomate Compote <i>BIO</i>	Betteraves Bolognaise de bœuf « Ferme Larrous » Coquillettes *** Fromage blanc « Biok »	Melon jaune Poisson sauce à l'aneth Blé Aubergine à la tomate Compote <i>BIO</i>
LUNDI 20 juin	MARDI 21 juin	MERCREDI 22 juin	JEUDI 23 juin	VENDREDI 24 juin
Tomates et maïs Galette aux épinards Riz *** Yaourt à boire à la fraise	<b>Menu des petits écoliers</b>	Houmous de pois chiche et son toast Tortilla de pomme de terre Menestra de légumes *** Fruit de saison	Pastèque Rôti de boeuf "Herriko" Salade de pâtes *** Yaourt nature sucré <i>BIO</i> "Idartia"	Croquettes de jambon Brandade de morue Salade mesclun *** Fruit de saison
LUNDI 27 juin	MARDI 28 juin	MERCREDI 29 juin	JEUDI 30 juin	VENDREDI 01 juillet
Melon Xistora "Maison Montauzer" Haricots blancs Euskal Basseri *** Compote de pomme	Carottes râpées <i>BIO</i> Poisson frit Pâtes coudes Salsifis Fromage de vache <i>BIO</i>	Pâté basque Cordon bleu Purée de légumes *** Crème natilla	<b>Gaspacho</b> <b>Pizza 4 fromages</b> <b>Salade verte</b> *** <b>Glace</b>	Concombres <i>BIO</i> en vinaigrette Chiquito de veau "Massonde" Pomme de terre "d'Alaba" *** Yaourt à la cerise
LUNDI 04 juillet	MARDI 05 juillet	MERCREDI 06 juillet	JEUDI 07 juillet	VENDREDI 08 juillet
Empanadas au thon Cuisse de poulet « Aldabia » à la Basquaise Lentilles *** Fruit de saison	Pastèque Tortilla Haricots verts <i>BIO</i> *** Yaourt <i>BIO</i> vanille	Tomate en salade Poisson sauce au chorizo Riz indica *** Donut's au sucre	<b>Pic Nic de fin d'année</b>	

**LE PAIN :** le pain est livré par la boulangerie Axola Gabe de Larressore, tous les mardi et jeudi sera servi du pain Biologique et le lundi et vendredi du pain issus de farine label rouge.

\*Les fraises seront servies selon la disponibilité chez nos producteurs locaux.  
\*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 de très bonnes vacances d'été !**