

CUISINE LYCEE BERNAT
ETXEPARE
2 Avenue Mayi Ariztia
64 100 BAYONNE
05.35.00.16.18
FR 64.102.001 CE



On Egin !
Bon appétit !

SUIVEZ BERTAKOA RESTAURATION SUR NOTRE PAGE

facebook



	<i>Lundi Astehelena Diluns</i>	<i>Mardi Asteartea Dimars</i>	<i>Mercredi Asteazkena Dimercres</i>	<i>Jeudi Osteguna Dijous</i>	<i>Vendredi Ostirala Dives</i>
lundi 5 novembre 2018 dimanche 11 novembre 2018	Bouillon de volaille au "fideua" Chipolata au four Haricots blanc à l'étuvé Carottes et oignons confits Fruit de saison	Betteraves aux noix Hamburger végétarien Chips *** Yaourt de Jon Harlouchet	Velouté de potiron Aiguillette de poulet pané Gratin de chou fleur Gratiné du CLPB Glace vanille chocolat	Œuf vinaigrette Rôti de Boeuf aux champignons Margaritas tricolore aux pipas Mélange forestier Compote de pomme	Croquettes au jambon Parmentier de morue Ecrasée de pomme de terre Salade verte Basque à l'amande
lundi 12 novembre 2018 dimanche 18 novembre 2018	Velouté au lait de coco Poulet au four Gratin d'haricots beurre et pomme parmentières Yaourts multifruits	Beignets de poisson Saucisses confite Lentilles Fond de braissage Fruit de saison	Salade créole (tomate, concombre, ananas) Colombo de poulet Riz créole *** Biscuit giraphe(Chocolat /banane/mangue)	Terrine de pâté basque Steak haché Herriko Pomme de terre à l'ail Comptée de poireaux Fromage blanc d'Iñaki	Carottes rapées Filet de Merlu Spirale végétarienne Coulis façon pipérade Eclair au chocolat
lundi 19 novembre 2018 dimanche 25 novembre 2018	Tomates vinaigrette Xistora "Montauzer" Mousseline de patate douce ***** Yaourt à la vanille	Toast au fromage Cuisse de poulet au romarin Pâtes papillons à l'olive Julienne de piquillos Fruit de saison	Salade d'artichaut et maïs Jambon braisé sauce barbecue Riz pilaf Brocolis à la tomate I baski sucré	Vichisoise de légumes Bertatifflette Salade *** Sablé à la pomme	Jambon Blanc Filet de bacalao frit Ebly au jus façon Brava Glace vanille fraise
lundi 26 novembre 2018 dimanche 2 décembre 2018	Celéri rave Rôti de dinde à la crème de marron Penne au beurre Rapé des Aldudes Compote aux fruits	Velouté de légumes verts "Tortilla"aux pommes de terre Ratatouille de légumes *** Yaourt nature sucré	Empanadas Saucisse de toulouse Epinards à la crème *** Mousse à la vanille	Tomate aux cornichons Txikito de boeuf Petits pois au jus Oignons et carottes Churros con chocolate	Chorizo Pamplona Croustillant thomathon Salade de carottes et iceberg et noix Smothies framboise
lundi 3 décembre 2018 dimanche 9 décembre 2018	Salade tricolore Lasagne bolognaise Haché de boeuf "Herriko" Rapé de Joan Harlouchet Pana cota à la fraise	Potage du maraicher Croquette de jambon Gratin de pommes de terre et Brocolis à la tomate Fruit de saison	Chorizo landais Colin aux câpres Pommes vapeur Endives braisés Compote fruits rouge	MENU DU CHEF	Pâté landais Merlu frit Riz Mayonnaise Yaourt Cazaubon au citron
lundi 10 décembre 2018 dimanche 16 décembre 2018	Bouillon étoilé Escalope de volaille ,jus aillé Haricots rouges "Amatxi" Poivrons confits Fruit de saison	Nems Porc au caramel Riz à la citronnelles *** Biscuit sablé à la coco	Oeufs Mimosa San jacob Pâtes farfalles au serrano Coulis de tomate " Nutellaski "	Salade Miami Wing's de poulet Potatoas Sauce américaine Donut's	Rillettes de poulet Filet de poisson en chapelure Semoule Légumes facon tajine Salade de fruits
lundi 17 décembre 2018 dimanche 23 décembre 2018	Velouté de potiron Boulette de boeuf "barbecue" Tortis tricolore Râpé de Laura Compote de pomme	Croquette de poisson Lomo de porc confit Lentilles Fond de braissage I baski chocolat	Terrine de pâté basque Pizza Salade verte *** Smoothie à la poire	Repas de Noel 	Saucisson maison Baillet Bolognaise au thon Coude au beurre Coulis "Pikillotchup" Cornet de glace

L'équipe de restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée.
Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements et des producteurs

