MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Menus du 2 au 13 Mai

BIARRITZ

Lundi 2 Mai

Concombres vinaigrette
Filet de colin meunière
Pommes vapeur
Comté AOP
Fruit de saison

Mardi 3 Mai

Rôti de porc et son jus
Lentilles cuisinées
Fromage de brebis
Fruit de saison

Menu Végétarien

Jeudi 5 Mai

Tomates vinaigrette
Omelette au fromage
Salade verte et mimolette
Gâteau Basque

Vendredi 6 Mai

Crème de foie supérieure
Sauté de bœuf
Haricots verts persillés
Edam
Fruit de saison

Lundi 9 Mai

Saucisse de Toulouse
Flageolets
Saint Morêt
Fruit de saison

Mardi 10 Mai

Carottes râpées
Steak haché “VBF” et son jus
Purée de brocolis
Fromage blanc aux fruits

Menu Végétarien

Jeudi 12 Mai

Salade composée (salade, tomates, maïs, emmental, œufs durs)
Feuilleté au fromage
Carottes à la crème
Yaourt aromatisé

Vendredi 13 Mai

Aiguillettes de cabillaud panées
Coquillettes
Brie
Fraises au sucre

Provenance & Origine :

:*C’est bon et c’est bio !*

: *Ça vient de chez nous !*

Menus modifiables selon approvisionnement

Pour toutes informations relatives aux allergènes présents dans les différents plats, merci de contacter le responsable de la cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Menus du 16 au 31 Mai

BIARRITZ

Lundi 16 Mai

Rôti de veau forestière
Petits pois
Mini-Babybel
Fruit de saison

Mardi 17 Mai

Salade Niçoise (salade, tomates, thon, haricots verts, œufs durs)
Filet de poisson blanc frais MSC beurre meunière
Épinards à la crème
Yaourt artisanal

Menu Asiatique

Jeudi 19 Mai

Salade Asiatique (chou chinois, carottes, champignons, pousses haricots mungo, fromage)
Sauté de poulet au gingembre
Nouilles sautées
Ananas

Menu Végétarien

Vendredi 20 Mai

Concombres vinaigrette
Omelette nature / sauce tomate
Petit suisse
Compote de pommes

Lundi 23 Mai

Mijoté de bœuf aux champignons
Carottes persillées
Gouda bio
Fruit de saison

Menu Végétarien

Mardi 24 Mai

Lasagne de légumes maison
Salade verte
Fromage blanc sucré
Éclair au chocolat

Lundi 30 Mai

Nuggets de blé
Riz à l'espagnol
Kiri
Compote de pommes

Mardi 31 Mai

Salade Arlequin (salade, maïs, jambon et emmental)
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Haricots verts
Crème dessert au chocolat

Provenance & Origine :

:*C'est bon et c'est bio !*

Menus modifiables selon approvisionnement

Pour toutes informations relatives aux allergènes présents dans les différents plats, merci de contacter le responsable de la cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

: *Ça vient de chez nous !*

Maiatzaren 3tik 13rako menuak

BIARRITZ

MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Maiatzak 2 astelehena

Luzokerrak oliozpinetan
Abadio filetea, meunière eran
“Comté”gasna (AOP)
Sasoiko fruitua

Maiatzak 3 asteartea

Xerri errekia, bere jusarekin
Dilistak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua

Menu begetarianoa

Maiatzak 5 osteguna

Tomateak oliozpinetan
Gasnarekilako arroltze moleta
Entsalada eta mimolette gasna
Euskal pastiza

Maiatzak 6 ostirala

Gibel orea
Idiki zartaginean errea
Perrexil xehatuarekilako ilar lekak
Edam gasna
Sasoiko fruitua

Maiatzak 9 astelehena

Tolosa okzitaniako lukainka
Ilarrak
“Saint Morêt” gasna
Sasoiko fruitua

Maiatzak 10 asteartea

Pastanagre arraspatuak
Haragi xehatua (VBF), bere jusarekin
Brokoli purea
Fruituekilako gasna zuria

Menu begetarianoa

Maiatzak 12 osteguna

Entsalada mistoa
(entsalada, tomateak, artoa, emmental gasna kuboak, arroltze egosiak)
Gasna hostorea
Pastanagreak, kremarekin
Fruitu gustuko jogurta

Maiatzak 13 ostirala

Bakailao fresko xerrafin ogiztatuak
Pasta maskorrak
“Brie”gasna
Marrubiak, azukrerekin

Elikagaien jatorria:

:*Ona da, biologikoa da!*

Menuak hornitzearen arabera alda daitezke

Jaki ezberdinetan aurki daitezkeen alergia-sortzaileei buruzko informazio guztia jasotzeko, sukalde nagusiko arduradunarekin harremanetan jar zaitezte: t.lagarde@biarritz.fr

: *Tokikoa da!*

MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Maiatzaren16tik 31rako menuak

BIARRITZ

Maiatzak 16 astelehena

Aratxeki errekia, onddo saltsan
Ilar biribilak
"Mini-Babybel" gasna
Sasoiko fruitua

Maiatzak 17 asteartea

Nizako entsalada (entsalada, tomateak, atuna, ilar lekak, arroltze egosiak)
Arrain zuri filetea (MSC) meuniere eran
Espinakak, kremarekin
Jogurta

Menu Asiarra

Maiatzak 19 osteguna

Asiako entsalada (aza txinatarra, pastanagreak, onddoak, mungo ilar komuak, gasna)
Oilasko zartaginean errea, jengibrearekin
Pasta zartaginean erreak
Anana

Menu begetarianoa

Maiatzak 20 ostirala

Luzokerrak oliozpinetan
Arroltze moleta eta tomate saltsa
"Petit suisse" gasna
Sagar konpota

Maiatzak 23 astelehena

Su eztian egositako idikia, onddoekin
Perrexil xehatuarekilako pastanagreak
"Gouda"gasna (bio)
Sasoiko fruitua

Menu begetarianoa

Maiatzak 24 asteartea

Barazki lasagna
Entsalada
Gasna zuri azukreztatua
Txokolatezko tximista pastiza

Maiatzak 30 astelehena

Gari nuggetsak
Irrisa, Espainiako eran
"Kiri" gasna
Sagar konpota

Maiatzak 31 asteartea

Arlequin entsalada (entsalada, artoa, xingarra eta emmental gasna)
Oilasko izter errekia, bere jusarekin
Ilar lekak
Txokolatezko krema deserta

Menuak hornitzearen arabera alda daitezke

Elikagaien jatorria:

:*Ona da, biologikoa da!*

Jaki ezberdinetan aurki daitezkeen alergia-sortzaileei buruzko informazio guztia jasotzeko, sukalde nagusiko arduradunarekin harremanetan jar zaitezte: t.lagarde@biarritz.fr

: *Tokikoa da!*