MES PRODUITS D'AUTOMNE

Menus du 7 au 18 Novembre

BIARRITZ

Lundi 7 Novembre

Filet de lieu vapeur
sauce citronnée
Haricots verts persillés
Brebis
Fruit de saison

Mardi 8 Novembre

Radis beurre
Sauté de veau marengo
Riz pilaf
Yaourt sucré artisanal

Menu végétarien

Jeudi 10 Novembre

Velouté de potirons
Hachis parmentier
végétal
Salade verte
Yaourt brassé aux fruits

Vendredi 11 Novembre

FÉRIÉ

Menu végétarien

Lundi 14 Novembre

Cubes de colin
aux céréales
Riz à l'espagnole
Kiri
Compote de pommes

Mardi 15 Novembre

Œufs mimosas
Duo quinoa boulgour
façon pilaf
Julienne de légumes
(carottes, courgettes, poireaux)
Fruit de saison

Jeudi 17 Novembre

Carottes râpées
Poulet Basquaise
Coquillettes
Gâteau Basque

Vendredi 18 Novembre

Sauté de bœuf
aux champignons
P.de terre et carottes
vapeur
Brie
Fruit de saison

Provenance & Origine :

: C'est bon et c'est bio !

: Ça vient de chez nous !

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou des contraintes techniques, Viande bovine, porcine, ovine et volaille d'origine Française

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

MES PRODUITS D'AUTOMNE

Menus du 21 au 30 Novembre

BIARRITZ

Lundi 21 Novembre

Saucisse de Toulouse
Flageolets cuisinés
Cantal
Fruit de saison

Mardi 22 Novembre

Soupe de légumes
(Carottes, poireaux, navets, p.de terre)
Filet de poulet
sauce suprême
Haricots beurre
Fromage blanc aux fruits

Jeudi 24 Novembre

Filet de poisson frais
beurre meunière
Épinards à la crème
Comté
Fruit de saison

Menu végétarien

Vendredi 25 Novembre

Salade d'endives, noix et emmental
Raviolis frais aux 4 fromages cuisinés à la sauce tomate
Yaourt sucré artisanal

Lundi 28 Novembre

Rôti de veau
sauce forestière
Petits pois cuisinés
Camembert
Fruit de saison

Mardi 29 Novembre

Betteraves vinaigrette
Blanquette de poulet
Riz pilaf
Crème dessert chocolat artisanal

Provenance & Origine :

: C'est bon et c'est bio !

: Ça vient de chez nous !

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements ou des contraintes techniques, Viande bovine, porcine, ovine et volaille d'origine Française

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

MES PRODUITS D'AUTOMNE

Azaroaren 7tik 18ako menuak

BIARRITZ

Azaroak 7 astelehena

Lurrunean egosi abadio filetea, zitroin saltsan
Perrexil xehatuarekilako ilar lekak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua

Azaroak 8 asteartea

Erradiak, gurinarekin
Aratxeki zartaginean errea, marengoko eran
Irrisa, pilaf eran
Jogurt azukreztatua

Menu begetarianoa

Azaroak 10 osteguna

Kuia krema
Soja proteinak lursagar purean
Entsalada
Fruitu irabiatuekilako jogurta

Azaroak 11 osterala

BESTA EGUNA

Azaroak 14 astelehena

Legatz kuboak, zerealekin
Irrisa, Espainiako eran
"Kiri" gasna
Sagar konpota

Menu begetarianoa

Azaroak 15 asteartea

Mimosa arroltzeak
Kinoa eta bulgurra, pilaf eran
Lurrunean egosi barazki pikatuak
(pastanagreak, kuiatxoak, porruak)
Sasoiko fruitua

Azaroak 17 osteguna

Pastanagre arraspatuak
Oilaskoa, Euskal Herriko eran
Pasta maskorrak
Etxeko bixkotxa

Azaroak 18 ostirala

Idiki zartaginean errea, onddoekin
Lurrunean egosi lursagar eta pastanagreak
"Brie" gasna
Sasoiko fruitua

Elikagaien jatorria:

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE : Ona da, biologikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoen (Frantziar jaturriko behi, txerri, ardi eta hegazti haragiak) arabera

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

: Tokiko da!

MES PRODUITS D'AUTOMNE

Azaroaren 21tik 30erako menuak

BIARRITZ

Azaroak 21 astelehena

Tolosako Okzitaniako lukainka
Ilarrak
"Cantal" gasna
Sasoiko fruitua

Azaroak 22 asteartea

Barazki zopa
(pastanagreak, porruak, arbiak, lursagarrak)
Oilasko xafla,
suprema saltsan
Ilar leka horiak
Fruituekilako gasna zuria

Azaroak 24 osteguna

Arrain freski filetea, meunier eran
Espinakak, kremarekin
"Comté" gasna
Sasoiko fruitua

Menu begetarianoa

Azaroak 25 ostirala

Endibia, intxaur eta "emmental" gasna entsalada
Ravioli freskoak, lau gasnadunak
Tomate saltsa
Jogurt azukreztatua

Azaroak 28 astelehena

Aratxe errekia,
onddo saltsan
Ilar biribilak
"Camembert" gasna
Sasoiko fruitua

Azaroak 29 asteartea

Beterrabak oliozpinetan
Oilaskoa, saltsa zurian
Irrisa, pilaf eran
Txokolatezko krema

Elikagaien jatorria:

: Ona da, biologikoa da!

: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoen (Frantziar jaturriko behi, txerri, ardi eta hegazti haragiak) arabera

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