



Aide UE à destination des écoles



Menus du 2 au 13 Décembre

Lundi 2 Décembre

Saucisse

Gratin de p.de terre

Petit suisse sucré

Fruit de saison

Mardi 3 Décembre

Pâté de campagne

Filet de lieu, beurre meunière

Purée potiron

Yaourt sucré

Pain de campagne aux céréales

Menu végétarien

Jeudi 5 Décembre

Potage de légumes de saison

Raviolis frais aux 4 fromages

Cuisinés à la sauce tomate

Fromage blanc aux fruits

Vendredi 6 Décembre

Aiguillettes de cabillaud panées

Pomme vapeur

St Morêt

Fruit de saison

Lundi 9 Décembre

Braisé de bœuf, sauce tomate

Riz pilaf

Mini-babybel

Fruit de saison

Mardi 10 Décembre

Salade Arlequin

(Salade, maïs, emmental et dés de jambon de volaille)

Pépites de filet de colin aux céréales

Gratin de choux-fleurs

Mousse au chocolat

Menu végétarien

Jeudi 12 Décembre

Betteraves vinaigrette

Spaghettis pesto potiron et œufs brouillés

Emmental râpé

Compote pomme

Menu espagnol

Vendredi 13 Décembre

Soupe potiron safranée

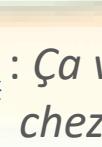
Paëlla maison au poulet et merguez

Orange

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 Française

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



Aide UE à destination des écoles



Menus du 16 au 20 Décembre

Lundi 16 Décembre

- Chipolatas
- Purée p.de terre
- Comté
- Fruit de saison
- Pain de campagne complet

Mardi 17 Décembre

- Carottes râpées
- Filet de poisson blanc vapeur, sauce crevettes
- Haricots beurre persillés
- Fromage blanc sucré

Jeudi 19 Décembre

- Friand au comté
- Rôti de filet de dinde et son jus
- Pomme dauphine, fleurette de brocolis
- Bûche pâtissière au chocolat
- Chocolats de Noël

Menu Végétarien Vendredi 20 Décembre

- Salade verte maïs emmental
- Raviolis ricotta épinard cuisinés à la sauce tomate
- Crème dessert à la vanille

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 Française

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



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Lundi 2 Décembre
Palet fromagé à
l'emmental

Mardi 3 Décembre
Crêpe à l'emmental

Lundi 9 Décembre
Tomates farcies
végétariennes

Vendredi 13 Décembre
Aiguillettes de cabillaud

Lundi 16 Décembre
Chipolata végétale

Vendredi 20 Décembre
Pavé de saumon beurre
meunière

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 Française

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



Aide UE à destination des écoles



Abenduaren 2tik 13erako menuak

Abenduak 2 asteluhena

Lukainka
Lursagar gratinatuak
“Petit suisse” jogurt
azukreztatua
Sasoiko fruitua

Abenduak 3 asteartea

Patea
Abadio filete, meunière
eran
Kuia purea
Jogurt azukreztatua
Etxe ogia zerealekin

Menu begetarianoa

Abenduak 5 osteguna

Sasoiko barazki zopa
Ravioli freskoak, lau
gasnadunak
Tomate saltsarekin
Fruituekilako gasna zuria

Abenduak 6 ostirala

Bakailao fresko filete
ogiztatuak
Lurrunean egosi
Iursagarrak
“St Môret”gasna
Sasoiko fruitua

Abenduak 9 asteluhena

Idiki erregosia,
tomate saltsan
Irrisa, pilaf erara
“Mini-babybel” gasna
Sasoiko fruitua

Abenduak 10 asteartea

Arlekin entsalada
(entsalada, artoa,
“emmental”gasna eta hegaztiki
xingar kuboak)
Legatz filete ogiztatuak,
zerealekin
Azalore gratinatuak
Txokolate mousse

Menu begetarianoa

Abenduak 12 osteguna
Beterrabak ozpiun-oliotan
Espagetiak, kuia-
pestoarekin eta arroltze
“Emmental” gasna arrapatua
Sagar konpota

Abenduak 13 ostirala

Kuia zopa, azafraiarekin
Paella
Oilaskoarekin eta
merguez lukainkarekin
Laranjak

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 :
t.lagarde@biarritz.fr



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Abenduaren 16tik 20rako menuak

Abenduak 16 astekoa

Chipolatal ukainak



Lursagar purea



“Comté”gasna



Sasoiko fruitua



Etxe ogi beltza



Abenduak 17 astearia

Pastanagre arraspatuak



Lurrunean egosi arrain



zuri filetea, izkira saltsan

Perrexil xehatuarekilako

ilar leka horiak

Gasna zuri azukreztatua

Abenduak 19 osteguna

Hostore “comté” gasnaz betea

Indioilo filete erre, bere
jusarekin

Lursagar biribilak eta brokolia

Eguberriko txokolatezko sukile
pastiza

Eguberriko txokolateak

Menu beget

Abenduak 20

Entsalada,



eta “emmenta”

Raviolak, ricot

espinakak eta

saltsare

Banilla kr

Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa
da!

Menuak alda daitezke hornikuntza
eta hertsapen teknikoen,

(Frantziar jaturriko behi, txerri, ardi
etab.)

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



Aide UE à destination des écoles



Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikirrik gabeak)

Abenduak 2 astehena
“Emmental” xerra
ogiztua

Abenduak 3 asteartea
“Emmental”
gasnarekilako krepa

Abenduak 9 astehena
Tomate hornitu
begetarianoak

Abenduak 13 ostirala
Bakailao fresko filete finak

Abenduak 16 astehena
Chipolata lukainka
begetalak

Abenduak 20 ostirala
Izokin filetea, meunière
erara

Provenance & Origine :



: 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 :
t.lagarde@biarritz.fr