



Aide UE à destination des écoles



Menus du 1 au 9 Février

Menu végétarien

Jeudi 1 Février

Salade verte mimolette et œufs durs



Spaghettis AB bolognaise de lentilles corail

Fruit de saison



Menu des élèves

Vendredi 2 Février

Velouté potiron



Quiche lorraine

Salade verte



Crêpe au sucre

Menu végétarien

Lundi 5 Février

Nuggets de blé



Poêlée haricots beurre

champignons

Tomme blanche

Fruit de saison



Mardi 6 Février

Velouté carotte



potimarron au kiri

Rôti de porc au paprika



Brocolis crème mozzarella



gratinés

Yaourt sucré artisanal



Jeudi 8 Février

Filet de poisson blanc
vapeur, beurre meunière

Poêlée de légumes

Petit suisse

Orange



Nouvel An Chinois

Vendredi 9 Février

Nems de crevette



Émincé de poulet aux

légumes sauce soja

Nouilles sautées

Compote pomme passion

Provenance & Origine :



: C'est bon et c'est bio !

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

: Ça vient de chez nous !





Aide UE à destination des écoles



Menus du 12 au 16 Février

Lundi 12 Février

Filet de colin meunière



Gratin de choux-fleurs et p.de terre

Edam



Fruit de saison



Mardi 13 Février

Salade verte, thon,

maïs et œufs durs

Sauté de bœuf aux carottes

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé



Menu begetarianoa

Jeudi 15 Février

Potage de légumes de saison



Pizza 4 fromages

Salade verte



Yaourt sucré



Vendredi 16 Février

Duo carottes et choux blanc



à l'emmental

Gratin de crozet au jambon

Fruit bio de saison



Provenance & Origine :



C'est bon et c'est bio !



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 : t.lagarde@biarritz.fr

: Ça vient de chez nous !



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ



C'est bon et c'est bio !



: Ça vient de chez nous !

MES PRODUITS
D'HIVER



Aide UE à destination des écoles



Otsailaren 1tik 9erako menuak

Menu begetarianoa

Otsailak 1 osteguna

Entsalada mimolette gasna



eta arrotzte egosiak

Espagetiak boloniako
eran, dilista gorriekin

Sasoiko fruitua

Menu begetarianoa

Otsailak 5 astelehena

Gari nugget-ak

Ilar leka hori eta onddo
zartaginkada

“Tomme zuria” gasna

Sasoiko fruitua

Otsailak 6 asteartea

Pastanagre eta kuia krema,



“kiri” gasnarekin

Xerri errebia, paprikarekin



Brokoli gratinuak, krelarekin



eta “mozzarella” gasnarekin

Jogurt azukreztatua

Eskolako Menua

Otsailak 2 ostirala

Kuia krema

Lorrenako kixa

Entsalada

Azukrearekilako

Txinako Urteberriko menua

Otsailak 9 ostirala

Izkirekilako nemak

Oilaskoa xerra meheetan,

barazki eta soja saltsarekin

Pasta zartaginean erreak

Sagar eta pasio-fruitu

konpota

Elikagaien jatorria:

:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoen (Frantziar jatirriko 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



MES PRODUITS
D'HIVER

Otsailaren 12tik 16rako menuak

Otsailak 12 astelehena

Legatz filetea, meunière
eran



Azalore eta lursagar
gratinatuak



“Edam” gasna



Sasoiko fruitua



Otsailak 13 asteartea

Entsalada, atuna, artoa
eta arroltze egosiak

Idiki zartaginean errean,
 pastanagreekin

Lurrunean egosi lursagarrak

Fruitu gustuko jogurta



Menu vegetarianoa

Otsailak 15 osteguna

Sasoiko barazki zopa

Pizza, lau gasnaduna

Entsalada

Jogurt azukreztatua

Otsailak 16 ostirala

Pastanagre eta aza zuri
entsalada, “emmental”

Crozet pasta gratinatuak,
xingarrarekin

Sasoiko fruitua

Elikagaien jatorria:



: Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoen (Frantziar jatorriko behi, txerri, ardi eta hegazi 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



Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikirrik gabeak)

Otsailak 2 ostirala

Tarta, hiru gasnaduna

Otsailak 6 asteartea

Arrain filete ogiztatuak,
zerealekin

Otsailak 9 ostirala

Barazki zartaginkada,
Asiako eran

Otsailak 13 asteartea

Xerriki xafla ogiztatua,
emmental

Otsailak 16 ostirala

Crozet pastak, mozzarella
gasnarekin

Provenance & Origine :



: Ona da, biologikoa da !



: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoen (Frantziar jatorriko 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