



Aide UE à destination des écoles



Menus du 6 au 17 Janvier

Lundi 6 Janvier

Aiguillettes de colin
panées
Pomme vapeur
Comté
Fruit de saison



Mardi 7 Janvier

Salade Arlequin
(salade, maïs, emmental et
jambon de volaille)
Braisé de bœuf à la
sauce tomate
Boulgour
Galette des rois
briochées



Menu végétarien

Jeudi 9 Janvier

Carottes râpées
Coquillettes à la crème et
aux champignons
Fromage blanc aromatisé



Vendredi 10 Janvier

Tourin à la tomate,
croustons et emmental râpé
Rôti de porc sauce
charcutière
Haricots blancs à la
persillade
Yaourt sucré



Lundi 13 Janvier

Cuisse de poulet rôtie et
son jus
Semoule
Mini-babybel
Fruit de saison
Pain de campagne aux
céréales



Mardi 14 Janvier

Velouté potiron
Parmentier de poisson
gratiné
Salade verte
Yaourt artisanal



Menu végétarien / Italien

Jeudi 16 Janvier

Salade verte
mozzarella
et olives
Raviolis ricotta épinards
cuisinés à la sauce tomate
Tiramisu



Vendredi 17 Janvier

Rôti de veau sauce
forestière
Gratin de choux-fleurs
Camembert
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 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

Menus du 20 au 31 Janvier

Menu des élèves de Paul Bert

Lundi 20 Janvier

Bœuf bourguignon
Pomme vapeur
Brie
Fruit de saison



Mardi 21 Janvier

Velouté potiron
Poulet au curry
Semoule
Macarons



Menu Végétarien

Jeudi 23 Janvier

Risotto mozzarella
basilic
Crème dessert chocolat



Vendredi 24 Janvier

Filet de colin pané
Épinards à la crème
Cantal
Fruit de saison



Menu Végétarien

Lundi 27 Janvier

Rôti de porc et son jus
Petits pois carottes
Fromages de brebis
Fruit de saison



Mardi 28 Janvier

Friand au fromage
Boulgour pilaf
Lentilles cuisinées
Fromage blanc sucré



Jeudi 30 Janvier

Potage de légumes de saison
Ravioles au jambon de Bayonne cuisinées à la sauce tomate
Flan vanille caramel



Vendredi 31 Janvier

Pépites de filet de colin aux 3 céréales
Gratin p.de terre et potimarron
Edam
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 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



Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Mardi 7 Janvier

Boulette végétale (pois et blé) à la sauce tomate

Vendredi 10 Janvier
Chipolatas végétale

Lundi 13 Janvier

Filet de cabillaud sauce
beurre blanc

Vendredi 17 Janvier

Bâtonnet croustillant de
blé et carotte

Lundi 20 Janvier

Palet fromager à la
mozzarella

Mardi 21 Janvier

Cube de colin sauce
curry

Lundi 27 Janvier

Riz pilaf

Jeudi 30 Janvier

Raviolis 4 fromages
cuisinés à la sauce
tomate

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



Urtarrilaren 6tik 17erako menuak

Urtarrilak 6 astelehena

Legatz filete fin ogiztatuak
Lurrunean egosi
lursagarrak
"Comté" gasna
Sasoiko fruitua



Urtarrilak 7 asteartea

Arlekin entsalada
(entsalada, artoa, "emmental"
gasnaeta hegaztiki xingarra)
Idiki erregoasia,
tomate saltsan
Bulgurra
Errege bixkotxa,
brioche erara



Menu begetarianoa

Urtarrilak 9 osteguna

Pastanagre arraspatuak
Pasta maskorrak, krema
onddoekin
Fruitu gustuko gasna zuria



Urtarrilak 13 astelehena

Oilasko izter errekoa,
bere jusarekin
Semola
"Mini-babybel" gasna
Sasoiko fruitua
Zerealekilako etxe ogia



Urtarrilak 14 asteartea

Kuia krema
Arraina lursagar pure
gratinatuan
Entsalada
Etxeko jogurta



Menu begetarianoa

Urtarrilak 16 osteguna

Entsalada,
gasna eta olibak
Ricotta gasna eta
espinakekilako raviolak
tomate saltsan
Tiramisua



Urtarrilak 10 ostirala

Torrin zopa, tomate, ogi
koskor eta
"emmental" gasna
arraspatuarekin
Xerri errekoa, arno zuri,
mustarda eta tomate
saltsan
Perrexil xehatuarekilako ilar
zuriak
Jogurt azukreztatua



Urtarrilak 17 ostirala

Aratxe errekoa, onddo
saltsan
Azalore gratinatuak
"Camembert" gasna
Sasoiko fruitua



Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoan, (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@biarriz.fr



Aide UE à destination des écoles



Abenduaren 20tik 31rako menuak

Urtarrilak 20 astelehena

Idikia, Borgoinako erara
Lurrunean egosi
lursagarrak
"Brie" gasna
Sasoiko fruitua

Urtarrilak 21 asteartea

Kuia krema
Oilaskoa, curryarekin
Semola
Gaztainak

Menu begetarianoa

Urtarrilak 23 osteguna

Pastanagre arraspatuak
Risotta erara, mozzarella
gasnarekin eta basilic
Txokolate krema

Urtarrilak 24 ostirala

Legatz filete ogiztatua
Espinakak, kremarekin
"Cantal" gasna
Sasoiko fruitua

Urtarrilak 27 astelehena

Xerri errekia, bere
jusarekin
Ilar biribilak eta
pastanagreak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua
Irin osoko etxe ogia

Menu begetarianoa

Urtarrilak 28 asteartea

Hostore gasnaz betea
Bulgurra, pilaf erara
Dilistak
Gasna zuri azukreztatua

Urtarrilak 30 osteguna

Sasoiko barazki zopa
Baionako xingarrarekilako
raviolak tomate saltsan
Banilla eta karameluzko
esne opila

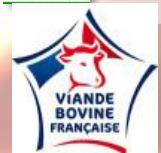
Urtarrilak 31 ostirtala

Legatz filete ogiztatua,
hiru zerealekin
Lursagar eta kuia
gratinatua
"Edam" gasna
Sasoiko fruitua

Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa da!

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoan, (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



Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikirrik gabeak)

Urtarrilak 7 asteartea

Bolatxo begetalak (ilarrak eta garia), tomate saltsan

Urtarrilak 10 ostirala

Chipolata lukainka begetalak

Urtarrilak 13 astelehena

Bakailao fresko filetea, arno zuri eta gurin saltsan

Urtarrilak 17 ostirala

Gari eta pastanagre makilatxo ogiztatuak

Urtarrilak 20 astelehena

“Mozzarella” gasna xafla ogiztatua

Urtarrilak 21 asteartea

Legatz kuboa, curry saltsan

Urtarrilak 27 astelehena

Irrisa, pilaf erara

Urtarrilak 30 ostegunaa

Lau gasnarekilako ravioliak, tomate saltsan

Provenance & Origine :



: *Ona da, biologikoa da !*

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoan, (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



: *Tokikoa da!*