

MES PRODUITS
DE PRINTEMPS






Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ


Menus du 2 au 7 Mai

Menu Espagnol Jeudi 2 Mai








Chorizo 
Paëlla maison poulet et
merguez
Churros
Oranges  

Menu végétarien



Vendredi 3 Mai

Carottes râpées  et maïs
Crêpes à l'emmental
Poêlée de légumes et p.de
terre
Fromage blanc sucré

Lundi 6 Mai

Sauté de veau façon 
tajine
Semoule 
Edam  
Fruit de saison  
Pain de campagne aux 
céréales

Mardi 7 Mai

Salade Arlequin
(salade, maïs, jambon de dinde,
dés d'emmental)
Nuggets de poisson blanc 
« plein filet »
Gratin de courgettes 
et p.de terre
Flan pâtissier

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 13 au 24 Mai


Menu végétarien

Lundi 13 Mai

Lasagne de légumes

Salade verte  


Kiri


Compote pomme 

Galette bretonne

Mardi 14 Mai



Tomates   mozzarella


Filet de colin meunière 


Carottes à la crème 


Fromage blanc aromatisé

Jeudi 16 Mai

Concombres vinaigrette  

Blanquette de veau 

Macaronis 

Yaourt sucré artisanal 

Vendredi 17 Mai


Pilons et ailes de poulet marinés

Poêlée de légumes 



Brie  


Fraises au sucre 


Mardi 21 Mai

Rôti de porc et son jus 

Petits pois carottes



Mini - babybel  


Compote pomme 


Pain de campagne 

Menu végétarien

Jeudi 23 Mai

Carottes râpées  

Riz pilaf 

Lentilles cuisinées 



Crumble aux fruits rouges

Vendredi 24 Mai

Aiguillettes de cabillaud panées

Gratin courgette et p.de terre 

Comté  

Fruit 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 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 !

MES PRODUITS
DE PRINTEMPS



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 27 au 31 Mai

Lundi 27 Mai

Cuisse de poulet rôtie et son jus
Poêlée de légumes
Gouda
Fruit de saison



Menu végétarien

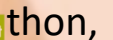
Jeudi 30 Mai

Œufs mimosas « plein air »
Chakchouka aux haricots rouges
Petit suisse
Fruit de saison



Mardi 28 Mai

Salade Niçoise
(salade, tomates, thon, h.verts, œufs durs et olives)
Filet de lieu sauce Dieppoise
Boulgour
Crème dessert artisanale au chocolat



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 !

MES PRODUITS DE PRINTEMPS



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Jeudi 2 Mai

Avocat vinaigrette
Dos de colin meunière

Lundi 6 Mai

Œufs brouillés à la Basquaise

Jeudi 16 Mai

Pané à l'emmental

Vendredi 17 Mai

Bouलगour pilaf

Mardi 21 Mai

Chipolatas végétales

Lundi 27 Mai

Aiguillettes de cabillaud panées

Vendredi 31 Mai

Lasagne de légumes

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



BIARRITZ

Maiatzaren 2tik 7erako menuak

Menu espainiarra

Maiatzak 2 osteguna

Txorizoa

Paella, oilaskoa etamerguez

lujainka

Txurroak

Laranjak



Menu begetarianoa

Maiatzak 3 ostirala

Pastanagre arraspatuak
eta artoa

“Emmental” gasnarekilako
matahamiak

Barazki eta lursagar
zartaginkada

Gasna zuri azukreztatua

Maiatzak 6 astelehena

Aratxekei zartaginean errea,
tajin erra

Semola

“Edam” gasna

Sasoiko fruitua

Zerealekilako etxe ogia

Maiatzak 7 asteartea

Arlekin entsalada
(entsalada, artoa, indioiloki xingarra,
“emmental” gasna kuboak)

Arrain zuri nuggetak

Kuiatxo eta lursagar
gratinatuak

Esne opila

Elikagaien jatorria:



: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*



Aide UE à destination des écoles



Maiatzaren 13tik 24erako menuak

Menu begetarianoa

Maiatzak 13 astelehena

Barazki lasagnak

Entsalada

“Kiri” gasna

Sagar konpota

Bretainiako matahamia

Maiatzak 14 asteartea

Tomateak eta mozzarella

Legatz filetea, meunière
eran

Pastanagreak, kremarekin

Fruitu gustuko gasna zuria

Maiatzak 16 ostirala

Luzokerrak ozpin-oliotan

Aratxekia saltsa zurian

Makarroiak

Jogurt azukrezatuak

Maiatzak 17 osteguna

Oilasko izterki eta hegalki
marinatuak

Baraski zartaginkada

“Brie” gasna

Marrubiak azukrearekin

Maiatzak 21 asteartea

Xerri errekoa, bere jusarekin

Illar biribilak eta pastanagreak

“Mini – babybel” gasna

Sagar konpota

Etxe ogia

Menu betabegetarianoa

Maiatzak 23 osteguna

Pastanagre arraspatuak

Irrisa, pilaf eran

Dilistak

Fruitu gorri tarta

Maiatzak 24 ostirala

Bakailao fresko filete fin
ogiztatuak

Kuiatxo eta lursagar

gratinatuak

“Comté” gasna

Sasoiko fruitua

Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa 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*

: Tokikoa da!





Aide UE à destination des écoles



Maiatzaren 27tik 30erako menuak

MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Maiatzak 27 astelehena

Oilasko izterki errekia, bere jusarekin

Barazki zartaginkada

“Gouda” gasna

Sasoiko fruitua



Maiatzak 30 osteguna

Mimosa arroltzeak

Shakshuka, ilar gorriekin

“Petit suisse” jogurta

Sasoiko fruitua



Maiatzak 28 asteartea

Nizako entsalada

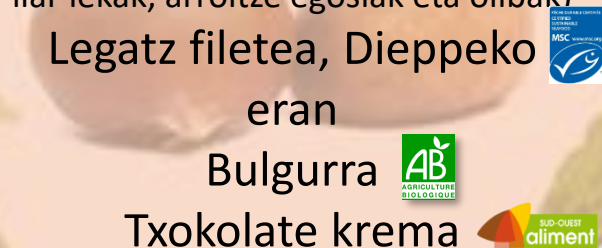
(entsalada, tomateak, atuna, ilar lekak, arroltze egosiak eta olibak)

Legatz filetea, Dieppeko

eran

Bulgurra

Txokolate krema



Menu greziarra

Maiatzak 31 ostirala

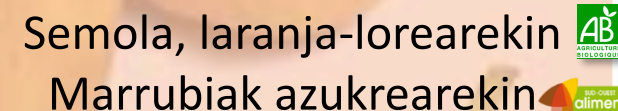
Greziar entsalada

(luzokerra, tomateak, feta gasna eta olibak)

Musaka, idikiarekin

Semola, laranja-lorearekin

Marrubiak azukrearekin



Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa 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



: Tokikoa da!



Aide UE à destination des écoles



Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikirrik gabeak)

Maiatzak 2 osteguna

Ahuakatea ozpin – oliotan
Legatz filetea, meunière eran

Maiatzak 6 astelehena

Arroltze nahasiak, euskal
erara

Maiatzak 16 osteguna

« Emmental » gasna
ogiztatua

Maiatzak 17 ostirala

Bulgurra, pilaf eran

Maiatzak 21 asteartea

Chipilata lukainko
begetalak

Maiatzak 27 astelehena

Bakailao fresko filete fin
ogiztatuak

Maiatzak 31 ostirala

Barazki lasagnak

Provenance & Origine :



: *Ona da, biologikoa da !*

Menuak alda daitezke hornikuntza eta hertsapen teknikoan (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



: *Tokikoa da!*