



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ





MES PRODUITS D'ÉTÉ

Menus du 4 au 15 Septembre




Lundi 4 Septembre

Rôti de veau sauce Normande 
 Poêlée haricots verts et champignons 
 Kiri
 Fruit de saison 
Goûter :
 Lait chocolaté
 Petit beurre

Mardi 5 Septembre

Concombres vinaigrette 
 Filet de poisson blanc vapeur sauce dieppoise 
 Pommes vapeur
 Yaourt artisanal 
Goûter :
 Pain et tomme blanche
 Pomme 

Jeudi 7 Septembre

Tomates vinaigrette 
 Lasagne maison 
 Fromage blanc sucré
Goûter :
 Pain au lait
 Barre chocolatée
 Compote pomme 

Vendredi 8 Septembre

Rôti de porc et son jus 
 Purée de brocolis 
 Brie
 Fruit de saison 
Goûter :
 Pain confiture
 Yaourt à boire vanille

Lundi 11 Septembre




Saucisse de Toulouse 
 Petits pois cuisinés
 Comté 
 Fruit de saison 
Goûter :
 Pain beurre et miel
 Actimel

Mardi 12 Septembre

Salade Niçoise (Salade, tomates, thon, h.verts, œufs durs) 
 Filet de colin meunière
 Carottes à la crème 
 Gâteau Basque 
 Pains spéciaux aux céréales
Goûter :
 Pain brie
 Nectarine

Menu végétarien

Jeudi 14 Septembre

Melon 
 Spaghettis Bolognaises de lentilles maison 
 Yaourt sucré 
Goûter :
 Pain Chocolat noir
 Compote pomme 

Vendredi 15 Septembre

Cuisse de poulet rôtie 
 Pommes campagnarde
 Petit Louis
 Fruit de saison 
Goûter :
 Cake marbré
 Yaourt à boire vanille

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




Menus du 18 au 29 Septembre

Lundi 18 Septembre

Axa de veau 
 Pommes vapeur
 Mini-babybel  
 Fruit de saison  
Goûter :
 Yaourt sucré 
 Gaufrette vanille

Menu Végétarien

Mardi 19 Septembre

Melon
 Julienne de carottes et courgettes sautées  
 Boulgour pilaf 
 Fromage blanc aromatisé
Goûter :
 Pain chocolat noir
 Prunes




Jeudi 21 Septembre

Sauté de bœuf aux 
 champignons
 Riz pilaf 
 St Paulin
 Fruit de saison  
Goûter :
 Crêpe au sucre
 Yaourt aromatisé 

Vendredi 22 Septembre

Fish n'chips de cabillaud
 Haricots beurre
 Cantal  
 Fruit de saison  
Goûter :
 Pain confiture
 Lait chocolaté





Lundi 25 Septembre

Rôti de porc et son jus 
 Gratin de courgettes  
 Vache qui rit
 Fruit de saison  
Goûter :
 Fromage blanc
 Compote pomme framboise

Mardi 26 Septembre

Salade Arlequin (salade verte,  maïs, emmental et dés de jambon)
 Pavé de saumon, beurre meunière
 Purée de potirons 
 Yaourt aromatisé 
 Pain complet
Goûter :
 Pain comté 
 Pomme  

Jeudi 28 Septembre

Concombres vinaigrette 
 et féta
 Boules de bœuf cuisinées à la sauce tomate
 Coquillettes 
 Crème dessert artisanale 
 au chocolat
Goûter :
 Pain beurre miel
 Yaourt aromatisé 

Menu Végétarien / Italie

Vendredi 29 Septembre

Tomates  vinaigrette au basilic
 Pizza aux 4 fromages
 Salade verte  
 Panna cotta aux fruits rouges maison
Goûter :
 Banane  
 Actimel

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 !

MES PRODUITS D'ÉTÉ



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Lundi 4 Septembre
Pané à l'emmental

Vendredi 8 Septembre
Pavé de cabillaud sauce
beurre blanc

Lundi 11 Septembre
Chipolatas végétale

Vendredi 15 Septembre
Palet de soja et lentilles

Lundi 18 Septembre
Filet de colin aux
céréales

Jeudi 21 Septembre
Lentilles et carottes
cuisinées

Lundi 25 Septembre
Boulgour pilaf

Jeudi 28 Septembre
Boulette de pois chiche
sauce tomate

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





Irailaren 4tik 15erako menuak

MES PRODUITS D'ÉTÉ




Irailak 4 astelehena

Aratxe errekia, 
 Normandiako saltsan
 Ilar leka eta onddo zartaginkada 
 Kiri gasna
 Sasoiko fruitua 
Haurtzaindegia :
 Txokolate gustuko esnea
 Gurinarekin egin bixkotxak




Irailak 5 asteartea

Luzokerrak ozpin-oliotan 
 Lurrunean egasi arrain zuria, dieppeko saltsan 
 Lurrunean egosi lursagarrak
 Jogurt azukreztatua 
Haurtzaindegia :
 Ogia eta "Tomme" gasna
 Sagarra 




Menu begetarianoa Irailak 7 osteguna

Tomateak ozpin-oliotan 
 Etxeko lasagna, mozzarella gasnarekin 
 eta espinakekin
 Gasna zuri azukreztatua
Haurtzaindegia :
 Olata eta txokolate barra
 Sugar konpota 




Irailak 8 ostirala

Xerri errekia, bere jusarekin 
 Brokoli purea 
 "Brie" gasna
 Sasoiko fruitua 
Haurtzaindegia :
 Ogia eta erreximenta
 Banillazko edateko jogurta

Irailak 11 astelehena





Tolosa okzitaniako lukainka 
 Ilar biribilak
 "Comté" gasna 
 Sasoiko fruitua 
Haurtzaindegia :
 Ogia, gurina eta ezta
 Actimel

Irailak 12 asteartea



Nizako entsalada (entsalada, **tomateak**, atuna, ilar lekak, arroltze egosiak) 
 Abadio filetea, meunière eran
 Pastanagreak, kremarekin 
 Etxeko bixkotxa 
 Zereal ogi bereziak
Haurtzaindegia :
 Ogia eta "brie" gasna
 Nektarina

Menu begetarianoa

Irailak 14 osteguna

Meloia 
 Espagetiak 
 Dilistak, boloniako saltsan
 Jogurt azukreztatua 
Haurtzaindegia :
 Ogia eta txokolate beltza
 Sagar konpota 

Irailak 15 ostirala

Oilasko izter errekia 
 Lursagarrak
 "Petit Louis" gasna
 Sasoiko fruitua 
Haurtzaindegia :
 Banilla eta txokolatezko bixkotxa
 Banillazko edateko jogurta

Elikagaien jatorria:

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

AB : Ona da, biologikoa da!

Tokikoa da!



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



Aide UE à destination des écoles



Irailaren 18tik 29rako menuak

Irailak 18 astelehena

Axa

Lurrunean egosi lursagarrak

“Mini-babybel” gasna

Sasoiko fruitua

Hurtzaindegia :

Jogurt azukreztatua

Banillazko olatañoa

Menu begetarianoa

Irailak 19 asteartea

Meloia

Zartaginean erre pastanagre

eta kuiatxo zati xeheak

Bulgurra, pilaf eran

Fruitu gustuko gasna zuria

Hurtzaindegia :

Ogia eta txokolate beltza

Aranak

Irailak 21 osteguna

Idiki zartaginean errea, onddoekin

Irrisa, pilaf eran

“St Paulin” gasna

Sasoiko fruitua

Hurtzaindegia :

Azukrezko matahamia

Fruitu gustuko jogurta

Irailak 22 ostirala

Fish n’chips, bakailao freskoarekin

Ilar leka horiak

“Cantal” gasna

Sasoiko fruitua

Hurtzaindegia :

Ogia eta erreximenta

Txokolate gustuko esnea

Irailak 25 astelehena

Xerri errekoa, bere jusarekin

Kuiatxo gratinatuak

“Vache qui rit” gasna

Sasoiko fruitua

Hurtzaindegia :

Gasna zuria

Sagar eta martxuka gorri

konpota

Irailak 26 asteartea

Arlekin entasalda

(entsalada, artoa, “emmental” gasna eta xingar kuboak)

Izokin filetea, meunière eran

Kuia purea

Fruitu gustuko jogurta

Ogi beltza

Hurtzaindegia :

Ogia eta comté gasna

Sagarra

Irailak 28 osteguna

Luzokerrak ozpin-oliotan eta “feta” gasna

Idiki bolak, tomate saltsan

Pasta maskorrak

Txokolatezko krema

Hurtzaindegia :

Ogia, gurina eta ezta

Fruitu gustuko jogurta

Menu begetarianoa eta Italiarra

Irailak 29 ostirala

Tomateak ozpin-oliotan eta basilika

Pizza, lau gasnaduna

Entsalada

Panna cotta, fruitu gorriekin

Hurtzaindegia :

Banana

Actimel

Elikagaien jatorria:



: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!



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikerrik gabeak)

Irailak 4 astelehena

« Emmental » gasna ogiztatua

Irailak 8 ostirala

Bakailao fresko filetea, meunière saltsan

Irailak 11 astelehena

Chipolata « lukainka » begetalak

Irailak 15 ostirala

Soja eta dilista xafla

Irailak 18 astelehena

Abadio filetea, zerealekin

Irailak 21 osteguna

Dilistak eta pastanagreak

Irailak 25 astelehena

Bulgurra, pilaf eran

Irailak 28 osteguna

Garbantzu bolak, tomate saltsan

Provenance & Origine :



: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!