

MES PRODUITS D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



Menus du 1 au 15 Décembre

Menu végétarien

Vendredi 1 Décembre

Filet de dinde à la viennoise
Petits pois cuisinés
Gouda
Fruit de saison

Lundi 4 Décembre

Saucisse de Toulouse
Haricots beurre persillés
Fromage de brebis
Fruit de saison
Pain de campagne

Mardi 5 Décembre

Salade verte et emmental
Boulgour
Carottes vapeur
Crème safranée
Crème dessert chocolat artisanale

Jeudi 7 Décembre

Velouté potiron
Rôti de dinde sauce forestière
Tortis
Yaourt aromatisé

Vendredi 8 Décembre

Filet de colin meunière
Poêlée de légumes rustique
Kiri
Fruit de saison

Lundi 11 Décembre

Bœuf mode aux carottes
Pomme vapeur
Camembert
Fruit de saison
Pain complet

Mardi 12 Décembre

Salade composée (Salade, maïs, mimolette et œufs durs)
Rôti de porc et son jus
Gratin de butternut à la mozzarella
Éclair au chocolat

Jeudi 14 Décembre

Rôti de veau sauce vigneronne
Gratin de choux-fleurs et brocolis
Fromage de brebis
Fruit de saison

Menu végétarien

Vendredi 15 Décembre

Potage de saison (carottes, poireaux, citrouille et p,de terre)
Riz pilaf
Lentilles cuisinées
Yaourt sucré artisanal (Pays Basque)

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 D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 18 au 22 Décembre

Menu de Noël défini par les élèves

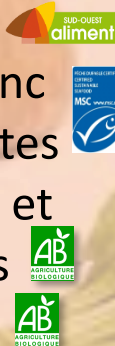
Lundi 18 Décembre

Blanc de poulet rôti, sauce poulette
Haricots verts persillés
Comté
Fruit de saison



Mardi 19 Décembre

Velouté potiron
Filet de poisson blanc vapeur sauce crevettes
Pommes parisiennes et carottes persillées
Yaourt aromatisé



Jeudi 21 Décembre Repas en attente

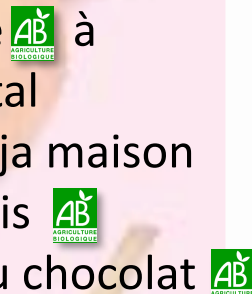
Goûter:

Pain beurre et miel
Compote pomme

Menu Végétarien

Vendredi 22 Décembre

Salade verte à l'emmental
Bolognaise de soja maison
Spaghettis
Crème dessert 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 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'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Vendredi 1 Décembre
Galette de lentilles et blés

Lundi 4 Décembre
Chipolatas végétale

Jeudi 7 Décembre
Pané à l'emmental

Lundi 11 Décembre
Galette de pois chiche

Mardi 12 Décembre
Filet de saumon beurre meunière

Jeudi 14 Décembre
Nuggets de blé

Lundi 18 Décembre
Boullgur pilaf safrané

Vendredi 22 Décembre
Pépites de colin aux céréales

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



Abenduakaren 1tik 15erako menuak

Menu begetarianoa

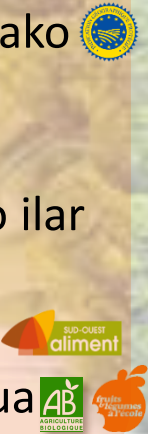
Abenduak 1 ostirala

Indioiloki filetea,
vienako eran
Ilar biribilak
Gouda gasna
Sasoiko fruitua



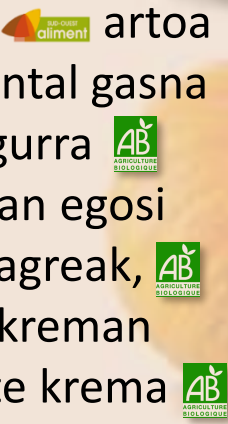
Abenduak 4 astelehena

Tolosa okzitaniako
lukainka
Perrexil
xehatuarekilako ilar
leka horiak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua



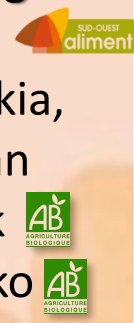
Abenduak 5 asteartea

Entsalada,
eta emmental gasna
Bulgurra
Lurrunean egosi
pastanagreak,
azafrai kreman
Txokolate krema



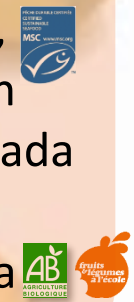
Abenduak 7 osteguna

Kuia krema
Indioiloki erreka,
onddo saltsan
Torti pastak
Fruitu gustuko
jogurta



Abenduak 8 ostirala

Legatz filetea,
meunière eran
Barazki zartaginkada
Kiri gasna
Sasoiko fruitua



Menu begetarianoa

Abenduak 11 astelehena

Idikia, pastanagreekin
Lurrunean egosi
lursagarrak
Camembert gasna
Sasoiko fruitua



Abenduak 12 asteartea

Entsalada mistoa
(entsalada,
gasna eta arroltze egosiak)
Xerri erreka, bere jusarekin
Kuia gratinatua, mozzarella
gasnarekin
Txokolatezko tximista opila



Abenduak 14 osteguna

Aratxe erreka, arno beltz
saltsan
Azalore eta brokoli
gratinatuak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua



Abenduak 15 ostirala

Sasoiko salda
(pastanagre, porru, kuia eta
lursagarrak)
Irrisa, pilaf eran
Dilistak
Etxeko jogurt azukreztatua
(Euskal Herria)



Elikagaien jatorria:

AB :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!

MES PRODUITS
D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Abenduakaren 18tik 22rako menuak

Abenduak 18 astelehena

Oilasko bularki errekoa,

poulette saltsan

Perrexil xehatuarekilako

ilar lekak

Comté gasna

Sasoiko fruitua



Abenduak 19 asteartea

Kuia krema

Lurrunean egosi arrain zuri

filetea, izkira saltsan

Perrexil xehatuarekilako

pastanagreak eta lursagar

biribilak

Fruitu gustuko jogurta



Ikasleak definitutako gabonetako menua

Abenduak 21 osteguna

Janariak zain

Menu begetarianoa

Abenduak 22 ostirala

Entsalada

eta emmental gasna

Espagetiak

Tomate saltsa sojarekin,

boloniako eran

Txokolate krema



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!

MES PRODUITS
D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikerrik gabeak)

Abenduak 1 ostirala
Dilista eta gari opila

Abenduak 4 astelehena
Chipolata »lukainka »
begetalak

Abenduak 7 osteguna
« Emmental » gasna
ogiztatua

Abenduak 11 astelehena
Garbantzu opila

Abenduak 12
asteartealzokin filetea,
meunière eran

Abenduak 14 osteguna
Gari nuggetak

Abenduak 18 astelehena
Bulgurra, pilaf eran,
azafraiarekin

Abenduak 22 ostirala
Legats filete ogiztatua,
zerealekin

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!*