



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 8 au 19 Janvier

Lundi 8 Janvier

Aiguillettes de cabillaud panées
Carottes vapeurs à la crème
Brie
Fruit de saison



Mardi 9 Janvier

Potage de légumes de saison
Braisé de bœuf à la sauce tomate
Boulgour
Gallettes des rois briochées



Jeudi 11 Janvier

Salade Arlequin (salade, maïs, emmental et dés de jambon)
Sauté de veau marengo
Macaronis
Fromage blanc sucré



Menu végétarien

Vendredi 12 Janvier

Feuilleté au fromage
Riz safrané
Poêlée de légumes
Yaourt sucré



Lundi 15 Janvier

Œufs mimosas
Duo merguez et boulettes de bœuf
Semoule et légumes
Mosaïque de fruits



Mardi 16 Janvier

Velouté potiron
Saucisse
Aligot à l'emmental
Yaourt artisanal



Jeudi 18 Janvier

Salade verte mozzarella
Osso bucco de dinde
Tortis
Tiramisu



Menu végétarien

Vendredi 19 Janvier

Riz pilaf
Lentilles et carottes cuisinées
Edam
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 !









Aide UE à destination des écoles






BIARRITZ

Menus du 22 au 30 Janvier





Lundi 22 Janvier

Rôti de porc 
 Haricots verts persillés 
 Camembert  
 Fruit de saison  

Mardi 23 Janvier




Mousse de foie supérieure 
 Cubes de colin panés aux
 céréales « plein filet » 
 Purée potiron 
 Fromage blanc sucré

Jeudi 25 Janvier






Soupe de poisson 
 (crouton et râpé)
 Paëlla maison  au poulet 
 Gâteau Basque 

Menu Végétarien



Vendredi 26 Janvier

Carottes râpées 
 Tortelloni 4 fromages
 cuisinés à la sauce tomate
 Petit nova sucré
 Fruit de saison  

Lundi 29 Janvier

Filet de lieu à la
 Basquaise 
 Semoule 
 Fromage de brebis 
 Fruit de saison  

Mardi 30 Janvier

Velouté carottes et panais 
 Paupiette de veau 
 forestière
 Petits pois cuisinés
 Fromage blanc aromatisé

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'HIVER



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Mardi 9 Janvier
Lentilles cuisinées



Jeudi 11 Janvier

Duo de cabillaud beurre blanc



Lundi 15 Janvier
Boulette de soja jus
tomaté

Mardi 16 Janvier
Filet de colin meunière



Jeudi 18 Janvier
Pané à l'emmental

Lundi 22 Janvier
Nuggets de blé

Mardi 23 Janvier
Friand au fromage

Jeudi 25 Janvier
Paëlla maison
au poisson



Mardi 30 Janvier
Semoule



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

Urtarrikaren 8tik 19erako menuak

Urtarrilak 8 astelehena

Bakailao fresko filete
ogiztatuak



Lurrunean egosi
pastanagreak,



kremarekin
Brie gasna

Sasoiko fruitua



Abenduak 9 asteartea

Sasoiko barazki salda
Idiki erregosia, tomate
saltsan



Bulgurra



Errege bixkotxa



Urtarrilak 11 osteguna

Arlekin entsalada

(entsalada, artoa, emmental gasna
eta xingar)



Aratxeki zartaginean
errea, marengoko eran



Makarroiak



Gasna zuri azukreztatua

Urtarrilak 15 astelehena

Mimosa arroltzeak

Merguez lukainka bikotea
eta idiki bolak



Semola eta barazkiak



Fruitu nahasketa



Urtarrilak 16 asteartea

Kuia crema



Lukainka



Lursagar purea aligot eran,
emmental gasnarekin



Jogurta



Urtarrilak 18 osteguna

Entsalada eta



mozzarella

Indioilokia, ossu-buco
eran

Torti pastak



Tiramisua

Menu begetarianoa

Urtarrilak 19 ostirala

Irrisa, pilaf eran



Dilistak eta pastanagreak



Edam 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







BIARRITZ



Urtarrikaren 22tik 30rako menuak

Menu begetarianoa





Urtarrilak 22 astelehena

Xerri errekia 
Perrexil xehatuarekilako ilar 
lekak
Camembert gasna 
Sasoiko fruitua 



Urtarrilak 23 asteartea

Gibel moussea 
Legatz filete ogiztatua,
zerealekin
Kuia purea 
Gasna zuri azukreztatua


Urtarrilak 25 osteguna

Arrain salda, 
koskorrein eta gasna
arraspatuarekin
Paëlla, 
oilaskorekin 
Etxeko bixkotxa 



Urtarrilak 26 ostirala

Pastanagre arraspatuak 
Tortelloni lau gasnadunak,
tomate saltsan
Petit nova jogurt
azukreztatua
Sasoiko fruitua 

Urtarrilak 29 astelehena

Abadio filetea, Euskal
Herriko eran
Semola 
Ardi gasna 
Sasoiko fruitua 

Urtarrilak 30 asteartea

Pastanagre eta pastinaka 
krema
Aratxeki bilkaria, onddo 
saltsan
Ilar biribilak
Fruitu gustuko gasna zuria

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 zerrikirrik gabeak)

Urtarrilak 9 asteartea

Dilista 


Urtarrilak 11 osteguna

Bakailao fresko filetea gurin eta arno zuri saltsan 

Urtarrilak 15 astelehena

Soja bolak, tomate saltsan

Urtarrilak 16 asteartea

Legatz filetea, meuniere eran 

Urtarrilak 18 osteguna

'Emmental' gasna ogiztatua


Urtarrilak 22 astelehena

Gari nuggetak

Urtarrilak 23 asteartea

Hostore gasnaz betea

Urtarrilak 22 ostirala

Paella, arrainarekin 

Urtarrilak 30 asteartea

Semola 

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!