

MES PRODUITS D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



Menus du 6 au 17 Novembre

Lundi 6 Novembre
 Rôti de porc et son jus
 Haricots verts persillés
 Cantal
 Fruit de saison

Mardi 7 Novembre
 Salade verte
 Sauté de poulet aux herbes
 Riz safrané
 Yaourt artisanal sucré

Jeudi 9 Novembre
 Velouté potiron
 Sauté de veau à la crème
 Macaronis
 Fromage blanc sucré

Menu végétarien
Vendredi 10 Novembre
 Œufs mimosas
 Lentilles cuisinées
 Boulgour et ses petits légumes
 Comté
 Fruit de saison

Lundi 13 Novembre
 Sauté de bœuf sauce soja
 Poêlée de légumes à l'asiatique
 Edam
 Fruit de saison

Mardi 14 Novembre
 Carottes râpées
 et maïs vinaigrette
 Filet de colin sauce dieppoise
 Riz pilaf
 Fondant au chocolat

Jeudi 16 Novembre
 Cuisse de poulet rôtie et son jus
 Haricots verts persillés
 Brie
 Fruit de saison

Menu végétarien
Vendredi 17 Novembre
 Potage de légumes de saison
 Pizzas 4 fromages
 Salade verte
 Yaourt brassé aux fruits

Provenance & Origine :

AB : 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 20 au 30 Novembre

Lundi 20 Novembre

Rôti de veau et son jus
Petits pois cuisinés
Fromage de brebis
Fruit de saison



Mardi 21 Novembre

Salade Arlequin
(salade, maïs emmental et dés de jambon de volaille)
Aiguillettes de colin aux céréales
Mousseline d'haricots verts
Mousse au chocolat



Jeudi 23 Novembre

Salade verte vinaigrette
Assortiment de charcuterie
Gratin de p.de terre à la raclette
Suprême d'orange et framboise



Menu Végétarien

Vendredi 24 Novembre

Velouté potiron
Riz pilaf
Lentilles et carottes cuisinées
Yaourt sucré artisanal



Lundi 27 Novembre

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes vapeur
Emmental
Fruit de saison



Mardi 28 Novembre

Pâté de campagne
Pavé de saumon, beurre meunière
Purée potiron
Compote poire



Menu Végétarien

Jeudi 30 Novembre

Potage de légumes de saison
Raviolis frais aux 4 fromages
Cuisinés à la sauce tomate
Fromage blanc aux fruits



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

Lundi 6 Novembre
Nuggets de blé

Mardi 7 Novembre
Filet de cabillaud beurre
meuniere

Jeudi 9 Novembre
Pané à l'emmental

Lundi 13 Novembre
Boulettes de blé façon Thai

Jeudi 16 Novembre
Galettes de lentilles
vertes

Lundi 20 Novembre
Steak de soja tomate basilic

Jeudi 23 Novembre
Trio de légumes poêlés

Lundi 27 Novembre
Pavé de colin sauce beurre
blanc

Mardi 28 Novembre
Betteraves vinaigrette

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



Azaroakaren 6tik 17rako menuak

Azaroak 6 astelehena

Xerri errekia, bere jusarekin
Perrexil xehatuarekilako ilar lekak
Cantal gasna
Sasoiko fruitua



Azaroak 7 asteartea

Entsalada, artoa eta mimolette gasna
Belarrekilako oilasko zartaginean errea
Irrisa, azafraiarekin
Jogurt azukreztatua



Azaroak 9 osteguna

Kuia crema
Aratxeki zartaginean errea, kremarekin
Makarroiak
Gasna zuri azukreztatua



Menu begetarianoa

Azaroak 10 ostirala

Dilistak eta bulgurra, barazki xeheki moztuekin
"Comté" gasna
Sasoiko fruitua



Azaroak 13 astelehena

Idiki zartagineanerrea, soja saltsan
Barazki zartaginkada, Asiako eran
"Edam" gasna
Sasoiko fruitua



Azaroak 14 asteartea

Pastanagre arraspatuak eta artoa ozpin-oliotan
Legatz filetea, dieppeko saltsa
Irrisa, pilaf eran
Fondant txokolatea



Azaroak 16 osteguna

Oilasko izter errekoa, bere jusarekin
Perrexil xehatuarekilako ilar lekak
Brie gasna
Sasoiko fruitua



Menu begetarianoa

Azaroak 17 ostirala

Sasoiko barazki zopa
Pizza, lau gasnaduna
Entsalada
Fruitu jogurta



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





Azaroakaren 20tik 30rako menuak


Azaroak 20 astelehena

Aratxe errekia, bere 
jusarekin
Ilar biribilak
Ardi gasna 
Sasoiko fruitua  

Azaroak 21 asteartea





Arlekin entasalda
(entsalada,  artoa,
"emmental" gasna eta xingar kuboak)
Legatz filete fin ogiztatuak,
zerealekin
Ilar leka purea 
Txokolate mousse-a

Azaroak 23 osteguna






Entsalada ozpin-oliotan 
Zerriki sorta
Lursagar gratinatuak,
raclette eran
Laranja eta martxuka gorro
bixkotxa

Menu begetarianoa




Azaroak 24 ostirala

Kuia krema 
Irrisa, pilaf eran 
Dilistak eta pastanagreak 
Jogurt azukreztatua 

Azaroak 27 astelehena



Aratxekia saltsa zurian, 
lehengo eran
Lurrunean egosi lursagarrak
"Emmental" gasna  
Sasoiko fruitua  

Azaroak 28 asteartea

Basserialdeko pate
Izokin filetea, meunière eran 
Kuia purea 
Udare konpota 

Menu begetarianoa

Azaroak 30 osteguna

Sasoiko barazki zopa 
Ravioli freskoak, lau
gasnadunak
Tomate saltsan 
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!

MES PRODUITS
D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikerrik gabeak)

Azaroak 6 astelehena
Gari nuggetak

Azaroak 7 asteartea
Bakailao fresko filetea,
meunière eran

Azaroak 9 osteguna
Emmental gasna
ogiztatua

Azaroak 13 astelehena
Gari bolak, Thaiandiako eran

Azaroak 16 osteguna
Dilista berde xafla

Azaroak 20 astelehena
Soja xafla, tomate eta
basilikoarekin

Azaroak 23 osteguna
Zartaginean erre barazki
hirukotea

Azaroak 27 astelehena
Legatz filetea, arno zuri
eta gurin saltsan

Azaroak 28 asteartea
Beterrabak
ozpin-oliotan

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!