

Menus du 1 au 5 septembre

Lundi 1 septembre

Boulettes de bœuf
(France) cuisinées à la
sauce tomate
Semoule 
Kiri 
Fruit de saison 

Mardi 2 septembre

Melon 
Cuisse de poulet rôtie et
son jus 
Haricots verts persillés 
Yaourt sucré artisanal 

Jeudi 4 septembre

Concombre vinaigrette 
Coquillettes complètes /
emmental râpé
Pipérade aux œufs
Fromage blanc aromatisé 

Vendredi 5 septembre

Pavé de poisson blanc
(MSC), beurre meunière
Pommes Parisienne
rôties
Brie A.O.P.
Fruit de saison 

Provenance & Origine :



Pour toutes informations relatives aux
allergènes présents dans les différents plats,
merci de contacter le responsable de la
cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

Menus du 8 au 12 septembre

Lundi 8 septembre

Rôti de porc IGP et
son jus 

Petits pois cuisinés
Comté A.O.P
Fruit de saison 

Mardi 9 septembre

Salade Niçoise (salade, 
tomate, thon, h.verts, œufs durs,
olive)

Filet de colin pané (MSC)
Gratin de courgettes 
Eclair au chocolat

Jeudi 11 septembre

Tomates Mozzarella 
Pizzas 4 fromages
Salade verte (vinaigrette
balsamique) 
Panna cotta aux fruits
rouges (maison) 

Vendredi 12 septembre

Blanquette de veau 
Pomme vapeur
P'tit Louis
Fruit de saison 

Provenance & Origine :



Pour toutes informations relatives aux
allergènes présents dans les différents plats,
merci de contacter le responsable de la
cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

Menus du 15 au 19 septembre

Lundi 15 septembre
 Saucisse de Toulouse
 IGP 
 Lentilles
 Cantal AOP 
 Fruit de saison

Mardi 16 septembre
 Salade Arlequin (salade, maïs, jambon de volaille (U-E), dès d'emmental)
 Filet de poisson blanc rôti au four, sauce citronnée (MSC)
 Purée de brocolis
 Fromage blanc + sucre 

Jeudi 18 septembre 
 Friand au fromage
 Riz sautés aux oeufs
 Sauce tomate
 Yaourt nature + sucre 

Vendredi 19 septembre
 Wings de poulet marinés (U-E)
 Pommes de terre sautées
 Cantal AOP 
 Fruit de saison

Provenance & Origine :



Pour toutes informations relatives aux allergènes présents dans les différents plats, merci de contacter le responsable de la cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

Menus du 22 au 26 septembre

Lundi 22 septembre

Sauté de bœuf aux
champignons

Carottes persillées

Mini-Babybel

Fruit de saison



Mardi 23 septembre

Melon



Emincé de dinde aux piments
d'Espelette (France)

Gratin de courgettes

Yaourt artisanal + sucre



Jeudi 25 septembre

Tomate vinaigrette

Spaghettis Crème
champignons

Emmental râpé

Yaourt aromatisé



Vendredi 26 septembre

Filet de poisson blanc
vapeur, sauce Dieppoise
(MSC)

Boulgour Pilaf

Camembert

Fruit de saison



Provenance & Origine :



Pour toutes informations relatives aux
allergènes présents dans les différents plats,
merci de contacter le responsable de la
cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr

Menus du 29 au 30 septembre

Lundi 29 septembre

Sauté de veau

Forestière 

Haricots verts persillés

Brie

Fruit de saison 

Lundi 30 septembre

Salade Mixte (salade,
tomates, thons, œufs
durs)

Sauté de porc aux cidres

Riz Pilaf

Liégeois chocolat  

Provenance & Origine :



Pour toutes informations relatives aux
allergènes présents dans les différents plats,
merci de contacter le responsable de la
cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr