







Aide UE à destination des écoles





Menus du 2 au 12 Avril

Menu végétarien




Mardi 2 Avril

Rôti de porc et son jus 
 Petits pois cuisinés 
 P'tit Louis
 Banane  







Jeudi 4 Avril

Carottes râpées 
 Raviolis aux 4 fromages
 Sauce tomate
 Crème dessert au chocolat 


Vendredi 5 Avril

Chipirons à la Basquaise
 Riz 
 Brie
 Fruit de saison  
 Pain de campagne aux céréales

Lundi 8 Avril

Filet de poulet sauce poularde 
 Purée potiron 
 Mini-babybel  
 Fruit de saison  

Mardi 9 Avril

Salade Arlequin
 (salade, maïs, dés de jambon de dinde et emmental)
 Pépite de filet de colin aux céréales 
 Pomme vapeur
 Yaourt sucré artisanal

Menu Italien/végétarien

Jeudi 11 Avril

Tomates   mozzarella
 Tortellini ricotta épinard
 Crème de parmesan
 Tiramisu

Vendredi 12 Avril

Salade de maïs œuf vinaigrette
 Wings de poulet marinés
 Pommes rissolées
 Mousse au chocolat artisanale

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 DE PRINTEMPS








Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 29 au 30 Avril

lundi 29 Avril

- Rôti de porc et son jus 
- Haricots beurre persillés 
- Fromage de brebis 
- Fruit de saison  
- Pain complet

Mardi 30 Avril

- Tomate   vinaigrette
- Fish and chips de cabillaud
- Purée carotte
- Yaourt sucré 

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 DE PRINTEMPS



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Vendredi 2 Avril

Palet végétarien de soja


Lundi 8 Avril

Galette de lentilles 

Vendredi 12 Avril

Nuggets de blé

Vendredi 29 Avril

Boulgour pilaf 

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
DE PRINTEMPS



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Apirilaren 2tik 12erako menuak

Apirilak 2 asteartea

Xerri errekia, bere



jusarekin

Ilar biribilak



“P’tit Louis” gasna

Banana



Askaria :

Ogia eta txokolatea

Jogurt naturala



Menu begetarianoa

Apirilak 4 ostirala

Pastanagre arraspatuak



Ravioli Lau gasnadunak

Tomate saltsa

Txokolate krema



Askaria :

Ogia eta gouda gasna



Banana



Apirilak 5 osteguna

Txipirotiak, Euskal Herriko
eran

Irrisa



“Brie” gasna

Sasoiko fruitau



Zereal ogia

Askaria :

Etxeko bixkotxa

Gasna zuria

Apirilak 8 astelehena

Oilasko azpizuna, suprema



saltsan

Kuia purea



“Mini-babybel” gasna



Sasoiko fruitua



Askaria :

Olata eta barra

txokolateduna

Jogurt naturala



Apirilak 9 asteartea

Arlekin entsalada

(entsalada, artoa, indioiloki xingarra,
“emmental kuboak”)

Legatz filete ogiztatuak,
zerealekin



Lurrunean egosi lursagarrak

Fruituekilako gasna zuria

Askaria :

Ogia eta gasna

Sasoiko fruitua



Menu italiar etabegetarianoa

Apirilak 11 osteguna

Tomateak



eta

mozzarella

Tortellini pastak, ricotta

gasna eta espinakak

Parmako gasna krema

Tiramisua

Askaria :

Jogurt naturala



Sasoiko fruitua



Braou eskolako menua

Apirilak 12 ostirala

Arto eta arroltze egosi
entsalada, ozpin-oliotan
Oilasko hegal marinatuak

Lursagar gorrituak

Txokolate moussea

Askaria :

Ogia, gurina eta ezia

Udare konpota

Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa 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*



Aide UE à destination des écoles



Apirilaren 29tik 30erako menuak

MES PRODUITS DE PRINTEMPS

Apirilak 29 astelehena

Xerri errekoa, bere jusarekin

Perrexil xehatuarekilako ilar lekak

Ardi gasna

Sasoiko fruitua

Ogia beltza

Askaria :

“Petit beure” bixkotxa

Jogurt naturala

Apirilak 30

Asteartea

Tomate ozpin-oliotan

Bakailao freskoa eta patata

fritak, fish and chips

Pastanagre purea

Jogurt azukreztatua

Askaria :

Ogia eta gouda txokolatea

Sagar konpota

Elikagaien jatorria:



:Ona da, biologikoa da!



: Tokikoa 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



MES PRODUITS DE PRINTEMPS



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikirrik gabeak)

Apirilak 2 ostirala

Tarta, hiru gasnaduna

Apirilak 6 asteartea

Arrain filete ogiztatuak, zerealekin

Apirilak 9 ostirala

Barazki zartaginkada, Asiako eran

Apirilak 13 asteartea

Xerriki xafla ogiztatua, « emmental »

Apirilak 16 ostirala

Crouzet pastak, mozzarella gasnarekin

Provenance & Origine :



: *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!*