



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

# Menus du 2 au 13 Octobre

## Lundi 2 Octobre

Rôti de veau et son jus   
Haricots verts persillés   
Bûchette de chèvre  
Compote pomme

## Mardi 3 Octobre

Carottes râpées   
vinaigrette  
Émincé de dinde à la provençale  
Semoule   
Éclair au chocolat

## Jeudi 5 Octobre

Salade verte à la mimolette  
Hachis parmentier végétal maison  
Yaourt artisanal aromatisé

## Vendredi 6 Octobre

Bâtonnet de colin  
« plein filet »  
Purée de panais   
Fromage de brebis   
Fruit de saison

## Lundi 9 Octobre

Saucisse de Toulouse   
Lentilles cuisinées   
Kiri  
Fruit de saison

## Mardi 10 Octobre

Betteraves vinaigrette   
Sauté de veau marengo   
Pommes vapeur  
Crème artisanale au chocolat

## Menu végétarien

## Jeudi 12 Octobre

Butternut et carottes   
vinaigrette  
Boullgour pilaf   
Pois chiches aux oignons et petits légumes  
Fromage blanc sucré

## Vendredi 13 Octobre

Aiguillettes de colin aux céréales   
Gratin de choux-fleurs   
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](mailto:t.lagarde@biarritz.fr)*



: Ça vient de chez nous !

MES PRODUITS D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles





BIARRITZ






# Menus du 18 au 29 Septembre

**Semaine du goût** - Épices et saveur d'automne




## Lundi 16 Octobre

Rôti de porc au paprika   
Poêlée haricots verts et champignons   
Crème vache et brebis au bleu  
Compote pomme à la cannelle

## Mardi 17 Octobre

Salade et mâche  aux noix et à l'emmental  
Pavé de cabillaud à l'aneth et au citron   
Purée potiron   
Raisin blanc  

## Menu Végétarien Jeudi 19 Octobre

Carottes râpées à la menthe   
Spaghettis,  sauce arrabiata aux piments d'Espelette et copeaux de brebis   
Fondant au chocolat

## Vendredi 20 Octobre

Sauté de poulet aux fines herbes  (cerfeuil et ciboulette)  
Riz safrané  
Comté    
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 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](mailto:t.lagarde@biarritz.fr)*



: Ça vient de chez nous !



Aide UE à destination des écoles



# Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

**Lundi 2 Octobre**  
Riz pilaf

**Mardi 3 Octobre**  
Pané à l'emmental

**Lundi 9 Octobre**  
Chipolatas végétale  
(pois et fèves)

**Mardi 10 Octobre**  
Pavé de saumon vapeur  
beurre meunière

**Lundi 16 Octobre**  
Falafels de pois chiches  
jus томатé

**Vendredi 20 Octobre**  
Lentilles et carottes  
cuisinées

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](mailto:t.lagarde@biarritz.fr)*



: Ça vient de chez nous !



Aide UE à destination des écoles



# Urrialaren 2tik 13erako menuak

## Urriak 2 astelehena

Aratxe erreka, bere jusarekin  
Perrexil xehatuarekilako ilar lekak  
Ahuntz gasna  
Sagar konpota



## Urriak 3 asteartea

Pastanagre arraspatuak ozpin-oliotan  
Indioiloki xafla, proventzako eran  
Semola  
Txokolatezko tximista pastiza



## Menu begetarianoa

### Urriak 5 osteguna

Entsalada eta mimolette gasna  
Soja proteinak lursagar purean  
Fruitu gustuko jogurta



## Urriak 6 ostirala

Abadio filete fin ogiztatua  
Pastinaka purea  
Ardi gasna  
Sasoiko fruitua



## Urriak 9 astelehena

Tolosa okzitaniako lukainka  
Dilistak  
"Kiri" gasna  
Sasoiko fruitua



## Urriak 10 asteartea

Beterrabak ozpin-oliotan  
Aratxeki zartaginean errea, marengoko  
Lurrunean egosi lursagarrak  
Txokolate krema



## Menu begetarianoa

### Urriak 12 osteguna

Kuia eta pastanagreakozpin-oliotan  
Bulgurra, pilaf eran  
Garbantzua, tipula eta zati ttipitan moztu barazkiak  
Gasna zuri azukreztatua



## Urriak 13 ostirala

Legatz filete ogiztatu finak, zerealekin  
Azalore gratinatuak  
"Edam" gasna  
Sasoiko fruitua



*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](mailto:t.lagarde@biarritz.fr)*



**: Tokikoa da!**

MES PRODUITS  
D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

# Urrialaren 16tik 20rako menuak

## Urriak 16 astelehena

Xerri errekoa, paprikarekin  
Ilar leka eta ondo  
zartaginkada  
Ardi eta behi gasna krema  
Sagar konpota, kanelarekin



## Menu begetarianoa

## Urriak 19 osteguna

Pastanagre arraspatuak,  
mendarekin  
Espagetiak, arrabiata  
saltsan, Ezpeletako  
biperrarekin eta ardi gasna  
zatitxoekin  
Fondant txokolatea



## Urriak 17 asteartea

Entsalada eta ardi-mihia,  
Intxaur eta "emmental"  
gasnerekin  
Bakailaofresko filetea  
(arrantza jasangarria)  
Kuia purea  
Mahats zuria



## Urriak 20 ostirala

Belarrekilako  
(apoperrexila eta tipulina)  
oilasko zartaginean errea  
Irrisa, azafraiaerekin  
"Comté" gasna  
Sasoiko fruitua



*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](mailto:t.lagarde@biarritz.fr)*



: Tokikoa da!

MES PRODUITS  
D'AUTOMNE



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

# Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrikerrik gabeak)

**Urriak 2 astelehena**  
Irrisa, pilaf eran

**Urriak 3 asteartea**  
Emmental gasna ogiztatua

**Urriak 9 astelehena**  
Chipolata  
lukainka begetala  
(Ilar eta baba)

**Urriak 10 asteartea**  
Lurrunean egosi izokin  
filetea, meunière eran

**Urriak 16 astelehena**  
Falafelak eta tomate  
saltsa

**Urriak 20 ostirala**  
Dilistak eta pastanagreak

*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!