



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 2 au 13 Juin

Lundi 2 Juin

Lasagne bolognaise
Salade verte
Fromage blanc +
sucre
Compote pomme



Mardi 3 Juin

Salade Niçoise
(salade, tomate, h.verts,
œufs durs et olive)
Filet de lieu
sauce Dieppoise
Pomme vapeur
Crème chocolat
artisanale



Menu végétarien

Jeudi 5 Juin

Croustillant de tofu à
la Provençale
Purée mousseline
Yaourt nature + sucre
Compote pomme
framboise



Vendredi 6 Juin

Saucisse de
Toulouse
Haricots verts
Brebis
Fruit de saison



Mardi 10 Juin

Cuisse de poulet rôtie
et son jus
Petits pois carottes
cuisinés
Comté
Fruit de saison
Pain de campagne
complet



Lundi 9 Juin

FÉRIÉ

Menu Europe

Jeudi 12 Juin

Salami Danois
Breaded fish de
cabillaud
Riz à l'espagnole
Yaourt à la Grecque



Menu végétarien

Vendredi 13 Juin

Tomate vinaigrette
basilic
Boulgour pilaf /
brunoise de courgettes
et sa sauce tomate
Edam
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



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 16 au 27 Juin

Lundi 16 Juin

Sauté de bœuf
aux champignons
Pommes parisiennes
rôties
Brie
Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi 17 Juin

Carottes râpées
Pizza 4 fromages
Salade verte
Yaourt artisanal sucré



Jeudi 19 Juin

Salade Mixte

(salade, tomate, thon, œufs durs,
olive)

Rôti de veau

et son jus

Macaronis

**Fromage blanc nature
+ sucre**



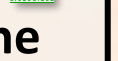
Vendredi 20 Juin

Filet de colin pané
Gratin de courgettes
Gouda
Fruit de saison



Lundi 23 Juin

Chipolatas
Purée d'haricots
verts
Camembert
Fruit de saison
Pain de campagne
aux graines



Menu du Monde

Mardi 24 Juin

Empanada Tex-Mex
Sauté de porc
à l'asiatique
Semoule à la fleur
d'oranger
Ananas



Menu végétarien

Jeudi 26 Juin

Duo tomate concombre
vinaigrette
Gratin de coquillettes
à la mozzarella
Petit suisse
Gâteau Basque



Vendredi 27 Juin

Escalope de dinde
Viennoise
Poêlée de légumes
Gouda
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 30 Juin au 4 Mars Juillet

Menu Japonais

Lundi 30 Juin

Salade de poulpe
sauce soja
Poulet frit « Kaarage »
Riz japonais
Mochis (selon disponibilité,
ce dessert sera susceptible d'être
remplacé)

Repas froid

Mardi 1 Juillet

Carottes râpées
Blanc de poulet
mayonnaise
Taboulé maison
Yaourt artisanal nature
+ sucre

Menu végétarien Italien

Jeudi 3 Juillet

Tomate mozzarella
Tortellini ricotta
épinards cuisinés à la
sauce tomate
Panna cotta coulis de
fruits rouges

Menu Pic-Nic

Vendredi 4 Juillet

Sandwichs jambon
blanc beurre
Chips
Mini-babybel
Compote pomme
Madeleine

Provenance & Origine :



Repas de substitution pesco – végétariens et sans porc

Lundi 2 Juin

Lasagne de légumes

Vendredi 6 Juin

Croustillant de blé et
carottes

Mardi 10 Juin

Riz sauté aux oeufs

Lundi 16 Juin

Palet fromagé à
l'emmental

Jeudi 19 Juin

Galette de quinoa à la
Provençale

Lundi 23 Juin

Chipolatas végétale

Mardi 24 Juin

Nems de légumes
Émincé végétal à
l'Asiatique

Vendredi 27 Juin

Nuggets de blé

Lundi 30 Juin

Falafels de pois chiches à la
sauce tomate

Mardi 1 Juillet

Sardine beurre

Vendredi 4 Juillet

Sandwichs thon
mayonnaise oeufs durs

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



Ekainaren 2 tik 13 erako menuak

Ekainak 2 astelehena

Lasagna, Boloniako

erara

entsalada

Gasna zuria + azukrea

Sagar konpota



Ekainak 3 asteartea

Nizako entsalada

(entsalada, tomateak, atuna, ilar lekak, arroltze egosiak eta olibak)

Abadio filetea,

Dieppeko

Lurrunean egosi

lursagarra

Txokolate krema



Menu begetarianoa

Ekainak 5 osteguna

Tofuarekilako xafla
kurruskaria, Proventzako

Lursagar purea

Jogurt naturala + azukrea

Sagar eta martxuka gorri

konpota



Ekainak 6 ostirala

Tolosa okzitaniako

lukainka

Ilar lekak

Ardi gasna

Sasoiko fruitua



Ekainak 9 astelehena

Besta eguna

Ekainak 10 asteartea

Oilasko izter errekiak,

bere jusarekin

Ilar biribilak eta

pastanagreak

“Comté” gasna

Sasoiko fruitua

Irin osoko etxe ogia



Europako menua

Ekainak 12 osteguna

Salami daniarra

Bakailao freskoa,

breaded fish erara

Irrisa, Espainiako erara

Jogurt grekoa



Menu begetarianoa

Ekainak 13 ostirala

Tomateak eta basilikoa,
ozpin-oliotan

Bulgurra, pilaf erara eta
kuiatxo xeheki moztuak,

tomate saltsan

“Edam” gasna

Sasoiko fruitua



Jatorria eta jatorria :



Jaki ezberdinetan aurki daitezkeen alergia-sortzaileei buruzko informazio guztia jasotzeko, sukalde nagusiko arduradunarekin harremanetan jar zaitezte : t.lagarde@biarritz.fr



Ekainaren 16tik 27rako menuak

Ekainak 16 astelehena

Idiki zartaginean
errea, onddoekin
Lursagar birib
il erreak
"Brie" gasna
Sasoiko fruitua



Menu begetarianoa

Ekainak 17 asteartea

Pastanagre
arraspatuak
Pizza lau gasnaduna
Entsalada
Baserriko jogurt
azukreztatua



Ekainak 19 osteguna

Entsalada mistoa
(entsalada, tomateak,
atuna, arroltze egosiak,
olibak)
Aratxekei zartaginean
errea, bere jusarekin
Makarroiak
Gasna zuria + azukrea



Ekainak 20 ostirala

Legatz filete
ogiztatua
Kuiatxo gratinatuak
"Gouda" gasna
Sasoiko fruitua



Ekainak 23 astelehena

Chipolata lukainkak
Ilar leka purea
"Camembert" gasna
Sasoiko fruitua
Haziekilako etxe ogia



Munduko menua

Ekainak 24 asteartea

Tex-Mex empanada
Zerriki zartaginean
errea, Asiako erara
Laranjak-
lorearekilako semola
Anana



Menu begetarianoa

Ekainak 26 osteguna

Tomateak eta
luzokerrak ozpin-oliotan
Pasta maskor
gratinatuak,
"mozzarella" gasnarekin
"Petit suisse
Etxeko bixkotxa

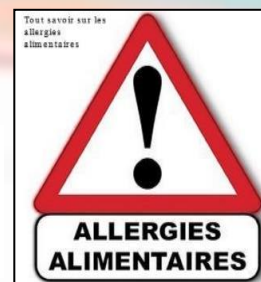


Ekainak 27 ostirala

Indioiloki xafla,
Vienako erara
Barazki
zartaginkada
"Gouda" gasna
Sasoiko fruitua



Jatorria eta jatorria :



Jaki ezberdinetan aurki daitezkeen alergia-sortzaileei buruzko informazio guztia jasotzeko, sukalde nagusiko arduradunarekin harremanetan jar zaitezte : t.lagarde@biarritz.fr

Ekainaren 30tik 4rako menuak

Japoniako menua
Ekainak 30 astelehena
Olagarro zopa, soja
saltsarekin
Oilasko frijitua,
Kaarage erara
Irrisa, Japoniako erara
Mochiak (ez baldin
badaude, beste zerbaitekin
ordezkatuko dira)

Bazkari hotza
Ekainak 1 asteartea
Pastanagre
arraspatuak
Oilasko bularkia,
maionasarekin
Etxeko tabulea
Baserriko jogurt
naturalak + azukreak

Italiako menu begetarianoa
Ekainak 3 osteguna
Tomateak eta
“mozzarella” gasna
Tortellini pastak, ricotta,
espinaka eta tomate
saltsarekin
Panna cotta, fruitu gorri
estaliarekin

Piknika menua
Ekainak 4 ostirala
Xingar egosi
eta gurinarekilako
Kruska patatak
“Mini-babybel”
gasna
Sagar konpota
Madalena

Jatorria eta jatorria :



Ordozko apairuak (arrain-begetaranoak eta zerrirrik gabeak)

Ekainak 2 astelehena
Barazkiekilako lasagna

Ekainak 6 ostirala
Gari eta pastanagre xafla
kurruskaria

Ekainak 10 asteartea
Irris zartaginean errea,
arroltze nahasiekin

Ekainak 16 astelehena
“Emmental” gasnarekilako
xafla ogiztatua

Ekainak 19 osteguna
Kinoa xafla, Proventzako
erara

Ekainak 23 astelehena
Chipolata lukainka
begetalak

Ekainak 24 asteartea
Barazki nemak
Xafla begetal finak, Asiako
erara

Ekainak 27 ostirala
Gari nuggetak

Ekainak 30 astelehena
Garbantz falafelak, tomate
saltsan

Uztailak 1 asteartea
Sardinak, gurinarekin

Uztailak 4 ostirala
Ogitartekoa, atun,
maionesa eta arroltze
egosiekin

Jatorria eta jatorria :



Jaki ezberdinetan aurki daitezkeen alergia-sortzaileei buruzko informazio guztia jasotzeko, sukalde nagusiko arduradunarekin harremanetan jar zaitezte : t.lagarde@biarritz.fr