

Menus du 23 au 27 février

Menu basque

Menu begetarianoa

Ostailak 23 astelehena

Xerri errekoa
Arno zuri, luzokertxo
eta mustarda satsan
Azolare gratinatuak
« Comté » gasna
Sasoiko fruitua



Otsailak 24 asteartea

Euskal pateak
Axoa
Lurrunean egosi
lursagarrrak
Etxeko bixkotxa



Otsailak 26 osteguna

Sasoiko barazki krema
Irrisa, pilaf erara
Dilistak, Proventzako
erara
Gasna zuria



Otsailak 27 ostirala

Abadio filetea
(arrantza jasagarria),
meunière erara
Kuia purea
« Camembert » gasna
Sasoiko fruitua



Provenance & Origine :

Menus du 02 au 06 mars

Martxoak 2 astelehena

Indioilo errekia, onddo
saltsan
Ilar lekak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua



Martxoak 2 astelehena

Arlekin entsalada
(entsalada, indioilo xingarra,
« emmental » gasna
kuboak, artoa)
Lurrunean egosi abadio
filetea (arrantza
jasangarria), Dieppeko
saltsan
Bulgurra
Sagar konpota



Martxoak 5 osteguna

Beterrabak ozpin-
oliotan, tipulinarekin
Oilasko saltsa,
onddoekin
Pasta maskorak
Baserriko jogurt
azukreztatua



Menu begetarianoa

Martxoak 6 ostirala

Apioa, rémoulade
erara
Lau gasnarekilako pizza
Entsalada
« Petit suisse » jogurta
Sasoiko fuitua



Provenance & Origine :



Aide UE à destination des écoles



Menus du 9 au 13 mars

Menu begetarianoa

Martxoak 9 astelehena

Oilasko izter errekin
bere jusarekin
Pastanagreak,
kremarekin
« Cantal » gasna
Sasoiko fruitua



Martxoak 10 asteartea

Kuia krema
Aratxekia saltsa zurian
Lursagar biribil
zartaginean erreak
Jogurt naturalak



Martxoak 12 osteguna

Mimosa arrolzeak
Makarroiak,
« mozzarella »
gasnarekin gratinatuak
Fruitu gustuko gasna
zuria
Sasoiko fruitua

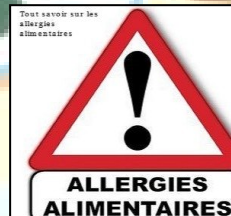


Martxoak 13 ostirala

Entsalada
« mimolette » gasna eta
artoa
Zerealekilako legatz
filete fin ogiztatuak
(arrantza jasangarria)
Irrisa, pilaf erara
Txokolate krema



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



Menus du 16 au 20 mars

Normandiako menua

Martxoak 16 astelehena

Xerriki zartaginean
errea , sagardoarekin
Azalore purea
« Camembert » gasna
Normandiako tarta



Martxoak 17 asteartea

Pastanagre
arraspatuak
Oilasko xafla
suprema saltsan
Lurrunean egosi
lursagarra
Fruitu gustuko jogurta



Martxoak 19 osteguna

Arroltze egosi eta
« cheddar » gasna kubo
entsalada
Semola eta ilar biribil
nahasketa
Kuskus barazkiak, salda
kubo jusarekin
Gasna zuri azukreztatua



Martxoak 20 ostirala

Legatz filetea
meunière erara
Brokoli gainerrea
« Kiri » gasna
Sasoiko fruitua



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 23 au 27 mars

Menu begetarianoa

Martxoak 23 astelehena

Xerri errekia ,
mustarda eta krema saltsan
Perrexil xehatuarekilako ilar
lekak
« P'tit Louis » gasna
Sasoiko fruitua



Martxoak 24 asteartea

Erradiak, gurinarekin
Tolosa Okzitaniako
lukainkak
Ilar biribilak
Baserriko jogurta



Martxoak 26 osteguna

Pastanagreak ozpin-
oliotan
Lau gasnarekilako
raviolak
Tomate saltsa
Txokolatezko tximista
pastiza



Martxoak 27 ostirala

Izkirekilako nemak
Idiki zartaginean errea,
Asiako erara
Barazki zartaginean
erreak
Anana



Provenance & Origine :



Aide UE à destination des écoles



BIARRITZ

Menus du 30 au 31 mars

Braou ikastetxeko ikasleen menua

Martxoa 30 astelehena

Indioiloki saltsa, kremarekin
Irrisa, pilaf erara
« Gouda » gasna
Sasoiko fruitua

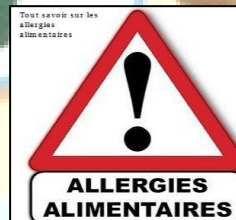


Martxoak 31 asteartea

Hostore lukainkaz betea
Oilaskoarekilako quesadillak,
Tex-Mex erara, « cheddar »
gasnarekin gratinatuak
Entsalada
Fruitu fresko entsalada



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

Repas de substitution pesco – végétarien et sans porc

Ostailak 23 astelehena

Bakailao fresko filete fin
Ogiztatuak

Ostailak 24 asteartea

Sardinak, gurinarekin
Sojarekilako axoa

Martxoak 2 astelehena

« Emmental » gasna xerra
ogiztatua

Martxoak 5 osteguna

Arrain zuri filete fin
ogiztatuak

Martxoak 9 astelehena

Bulgurra, pilaf erara

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

Repas de substitution pesco – végétarien et sans porc

Martxoak 10
asteartea
Itsaski bilkaria

Martxoak 16
astelehena
Gari eta pastanagre
makiltxo ogiztatuak

Martxoak 17
asteartea
Gari, « emmental » gasna
eta espinaka

Martxoak 23
astelehena
Legatz filete ogiztatua

Martxoak 24
asteartea
Ari, tomate eta basiliko
bolatxoak

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

Repas de substitution pesco – végétarien et sans porc

Martxoak 27 ostirala

Irrisa, Kantongo erara,
beganoa

Martxoak 30 astelehena

« Emmental » gasna xerra
ogiztatua

Martxoak 31 asteartea

Hostore gasnaz betea
Quesadillak, soja
saltsarekin, Tex-Mex erara

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

Goûters du 23 au 27 février

Otsailak 23 astelehena

« Petit beurre » +
jogurt

Otsailak 24 asteartea

Ogia eta gasna biribil
zuria + fruitua

Otsailak 26 osteguna

Ogia, gurina eta ezitia +
sagar konpota

Ostailak 27 ostirala

Olata eta barra
txokolateduna + gasna
zuria

Provenance & Origine :



BIARRITZ

Goûters du 2 au 6 mars

Martxoak 02 astelehena

Ogia eta txokolatea +
jogurt naturala

Martxoak 03 asteartea

Fruitu melatuekilako
bixkotxa + sasoiko

Martxoak 05 osteguna

Ogia eta hur orea +
sasoiko fruitua

Martxoak 06 ostirala

Ogia eta « Brie » gasna
+ sagar konpota

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

Goûters du 09 au 13 mars

Martxoak 9 astehelena

Zereal barra +
fruituekilako gasna
zuria

Martxoak 10 asteartea

Ogia eta « emmental »
gasna + udare konpota

Martxoak 12 osteguna

Ogia eta txokolatea +
fruitu gustako

Martxoak 13 ostirala

Etxeko banana bread
+ « petit suisse »

Provenance & Origine :



BIARRITZ

Goûters du 16 au 20 mars

Martxoak 16 astehelena

Txokolatearekilako
briotxea +
« camembert » gasna

Martxoak 17 asteartea

Ogia, gurina eta ezti +
sagar konpota

Martxoak 19 osteguna

Ogia eta gasna biribil
zuria + yogurt naturala

Martxoak 20 ostirala

Etxeko « financier »
bixkotxa + fruitu
gustuko gasna zuria

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

Goûters du 23 au 27 mars

Martxoak 23 astehelena

Ogia eta hur orea +
edateko jogurta

Martxoak 24 asteartea

Ogia eta txokolatea +
« petit suisse »

Martxoak 26 osteguna

Ogia eta « gouda »
gasna + fruitua

Martxoak 27 ostirala

Olata barra
txokolateduna + jogurt
naturala

Provenance & Origine :

Goûters du 30 au 31 mars

**Martxoak 30
asteartea**

Ogia eta erreximenta +
gasna zuria

Martxoak 31 osteguna

Txokolatina + laranja
jusa

Provenance & Origine :