



Aide UE à destination des écoles



Menus du 23 au 27 février

Menu basque

Menu végétarien

Lundi 23 février

Rôti de porc sauce
charcutière
Gratin de choux fleurs
Comté
Fruit de saison



Mardi 24 février

Pâté basque
Axoa de veau
Pomme vapeur
Gâteau basque



Jeudi 26 février

Velouté de légumes
de saison
Riz pilaf
Lentilles à la
provençale
Fromage blanc

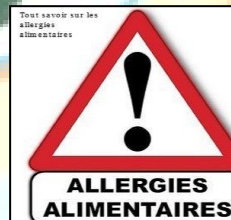


Vendredi 27 février

Filet de colin Meunière
Purée de potiron
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



Aide UE à destination des écoles



Menus du 02 au 06 mars

Lundi 02 mars

Rôti de dinde sauce
forestière
Haricots verts
Fromage de brebis
Fruit de saison



Mardi 03 mars

Salade Arlequin
(salade,
jambon de dinde,
emmental en dés,
maïs)
Filet de lieu vapeur,
sauce Dieppoise
Boulgour
Compote de pomme



Jeudi 5 mars

Betteraves vinaigrette
à la ciboulette
Fricassée de poulet
aux champignons
Coquillettes
Yaourt sucré artisanal



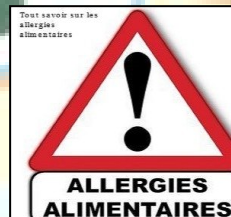
Menu végétarien

Vendredi 6 mars

Céleri rémoulade
Pizza 4 fromages
Salade verte
Petit suisse
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



Menus du 09 au 13 mars

Menu végétarien

Lundi 09 mars

Cuisse de poulet
rôtie et son jus
Carottes à la crème
Cantal
Fruit de saison



Mardi 10 mars

Velouté de potiron
Blanquette de veau
Pommes parisiennes
rôties
Yaourt nature



Jeudi 12 mars

Cœufs mimosas
Gratin de macaronis
mozzarella
Fromage blanc
aromatisé
Fruit de saison

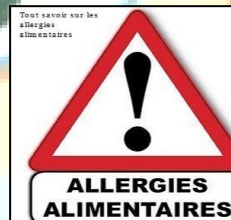


Vendredi 13 mars

Salade verte
à la mimolette et maïs
Pépites de filet de colin
aux céréales
Riz pilaf
Crème chocolat
artisanale



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

Menu Normandie

Lundi 16 mars

Sauté de porc au cidre
Mousseline de choux-fleurs
Camembert
Tarte normande



Menu végétarien

Jeudi 19 mars

Salade œufs durs et
dés de cheddar
Mélange semoule et
pois chiches
Légumes couscous
et bouillon
Fromage blanc sucré



Mardi 17 mars

Carottes râpées
Escalope de poulet
sauce suprême
Pommes vapeur
Yaourt aromatisé

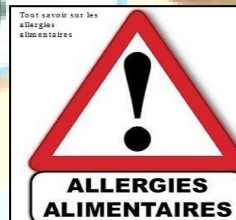


Vendredi 20 mars

Filet de colin meunière
Gratin de brocolis
Kiri
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



Menus du 23 au 27 mars

Menu végétarien

Lundi 23 mars

Rôti de porc sauce
moutarde à la crème
Haricots verts persillés
P'tit Louis
Fruit de saison



Mardi 24 mars

Radis beurre
Saucisse de Toulouse
Petits pois cuisinés
Yaourt artisanal



Jeudi 26 mars

Carottes vinaigrette
Raviolis aux 4
fromages
Sauce tomate
Éclair au chocolat



Vendredi 27 mars

Nems aux crevettes
Sauté de bœuf
façon asiatique
Légumes sautés
Ananas



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 30 au 31 mars

Menu élèves Braou

Lundi 30 mars

Fricassée de dinde
à la crème
Riz pilaf
Gouda
Fruit de saison



Mardi 31 mars

Friand à la saucisse
Quesadillas au poulet
Tex Mex gratinées au
cheddar
Salade verte
Salade de fruits frais



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

Lundi 23 février

Aiguillettes de cabillaud
pané

Mardi 24 février

Sardines beurre
Axa de soja

Lundi 02 mars

Palet à l'emmental

Jeudi 05 mars

Bâtonnet de poisson blanc

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



BIARRITZ

Repas de substitution pesco – végétarien et sans porc

Lundi 09 mars

Boulgour pilaf

Mardi 10 mars

Blanquette de la mer

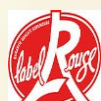
Lundi 16 mars

Croustillant blé et carottes

Mardi 17 Mars

Galettes de blé à
l'emmental et aux épinards

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

Lundi 23 mars

Filet de colin pané

Mardi 24 mars

Boulettes de blé tomate
basilic

Vendredi 27 mars

Riz cantonnais vegan

Lundi 30 mars

Palet à l'emmental

Mardi 31 mars

Friands au fromage
Quesadillas sauce soja Tex
Mex

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

Lundi 23 février

Petit beurre + yaourt
nature

Mardi 24 février

Pain et tomme blanche
+ fruit

Jeudi 26 février

Pain beurre et miel +
compote de pomme

Vendredi 27 février

Pain au lait et sa barre
chocolatée + fromage
blanc

Provenance & Origine :

Goûters du 2 au 6 mars

Lundi 02 mars

Pain au chocolat +
yaourt nature

Mardi 03 mars

Cake maison + fruit de
saison

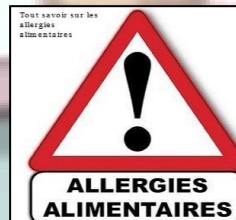
Jeudi 05 mars

Pain et pâte noisette +
fruit de saison

Vendredi 06 mars

Pain et brie + compote
de pomme

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

Lundi 09 mars

Barre de céréales +
fromage blanc aux
fruits

Mardi 10 mars

Pain et emmental +
compote de poire

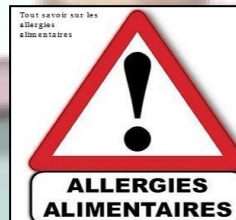
Jeudi 12 mars

Pain et chocolat +
yaourt aromatisé

Vendredi 13 mars

Banana bread maison
+ petit suisse

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 16 au 20 mars

Lundi 16 mars

Brioche chocolat +
fromage blanc

Mardi 17 mars

Pain beurre et miel +
compote de pomme

Jeudi 19 mars

Pain et tomme blanche
+ yaourt nature

Vendredi 20 mars

Financier maison +
fromage blanc
aromatisé

Provenance & Origine :

Goûters du 23 au 27 mars

Lundi 23 mars

Pain et pâte noisette +
yaourt à boire

Mardi 24 mars

Pain et chocolat + petit
suisse

Jeudi 26 mars

Pain et gouda + fruit

Vendredi 27 mars

Pain au lait et sa barre
chocolatée + yaourt
nature

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 30 au 31 mars

Lundi 30 mars

Pain et confiture +
fromage blanc

Mardi 31 mars

Chocolatine + jus
d'orange

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