

Menus du 1 au 5 décembre

Menu végétarien

Lundi 1 décembre

Sauté de bœuf aux champignons
Pomme parisienne
Comté AOP
Fruit de saison



Mardi 2 décembre

Betteraves vinaigrette
Filet de lieu MSC sauce dieppoise
Purée de potiron
Yaourt sucré



Jeudi 4 décembre

Potage de légumes de saison
Raviolis frais aux 4 fromages
Sauce tomate
Fromage blanc aux fruits



Vendredi 5 décembre

Rôti de dinde sauce forestière
Haricots beurre
Fromage de brebis
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 8 au 12 décembre

Menu végétarien

Lundi 8 décembre
Falafels de pois chiches à la sauce tomate
Semoule
Mini Babybel
Fruit de saison



Mardi 9 décembre
Salade Arlequin (salade, maïs, emmental et dès de jambon de volaille U.E)
Rôti de veau sauce moutarde
Gratin potiron et pomme de terre
Viennois au chocolat



Jeudi 11 décembre
Chou rouge vinaigrette
Spaghettis carbonara
Emmental râpé
Compote de pomme



Vendredi 12 décembre
Aiguillettes de cabillaud panées
Pomme vapeur
Cantal AOP
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 15 au 19 décembre

Lundi 15 décembre

Rôti de porc IGP sauce charcutière
Gratin de chou fleur
Mini Babybel
Fruit de saison



Mardi 16 décembre

Salade verte maïs, noix et mimolette
Sauté de bœuf Marengo
Riz pilaf
Crème chocolat artisanale

Pain de campagne aux graines



Menu végétarien

Jeudi 18 décembre

Velouté orange (carotte – potiron – lentilles corail)
Coquillettes crème de champignons et mozzarella
Yaourt sucré



Menu de Noël

Vendredi 19 décembre

Pâté basque
Paupiette de dinde farcie aux girolles, sauce aux marrons
Pomme de terre et butternut rôti
Bûche chocolat – caramel
Assortiment de chocolats de Noël



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 susbtitution pesco – végétarien et sans porc

Lundi 1 décembre
Cubes de colin aux céréales

Vendredi 5 décembre
Nuggets de blé

Mardi 9 décembre
Palet fromagé à l'emmental

Jeudi 11 décembre
Spaghettis carbonara au soja

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 susbtitution pesco – végétarien et sans porc

Lundi 15 décembre
Fish'n'chips de
cabillaud

Mardi 16 décembre
Tomates farcies aux
légumes, sauce
tomate

**Vendredi 19
décembre**
Paupiettes de saumon
sauce crevettes

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 1 au 5 décembre

Lundi 1 décembre
Barre céréales + fromage blanc aromatisé

Mardi 2 décembre
Pain et brie + fruit de saison

Jeudi 4 décembre
Muffin chocolat + compote de pomme

Vendredi 5 décembre
Pain beurre confiture + yaourt sucré

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 8 au 12 décembre

Lundi 8 décembre

Petit beurre +
compote pomme
pêche

Mardi 9 décembre

Pain et comté + fruit
de saison

Jeudi 11 décembre

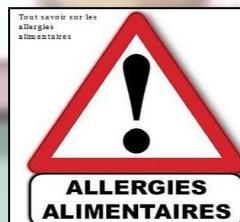
Chocolatine + jus
d'orange

Vendredi 12

décembre

Pain et chocolat +
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 15 au 19 décembre

Lundi 15 décembre

Cake nature +
compote pomme
framboise

Mardi 16 décembre

Pain et fromage + fruit
de saison

Jeudi 18 décembre

Petit pain et sa barre
chocolatée + compote
de pomme

Vendredi 19

décembre

Clémentine + petit
beurre

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