# Aide UE à destination des écoles

UNION EUROPEENNE

BIARRITZ

## Menus du 5 au 9 janvier

Menu Basque

Menu végétarien

**Lundi 5 janvier**
Cuisse de poulet rôtie
et son jus
Haricots verts persillés
Edam
Fruit de saison

**Mardi 6 janvier**
Bouillon façon garbure
Echine de porc mijoté
au bouillon
Pomme vapeur
Couronne des rois
briochée

**Jeudi 8 janvier**
Carottes râpées
Riz sauté aux œufs
Petit suisse
Compote de pomme

**Vendredi 9 janvier**
Filet de poisson blanc
beurre meunière
Purée de potiron
Camembert
Fruit de saison

Pain de campagne complet

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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

UNION EUROPEENNE

BIARRITZ

# Menus du 12 au 16 janvier

Menu végétarien

Menu USA

**Lundi 12 janvier**
Bœuf bourguignon
Lentilles
Cantal
Fruit de saison

**Mardi 13 janvier**
Velouté de légumes de saison
Pizzas 4 fromages
Salade verte
Yaourt artisanal

**Jeudi 15 janvier**
Salade coleslaw (chou, carotte, sauce fromage blanc)
Wings de poulet marinés sauce barbecue
Potatoes maison
Brownies

**Vendredi 16 janvier**
Filet de cabillaud rôti, sauce beurre blanc
Brocolis à la crème
Brie
Fruit de saison

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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 19 au 23 janvier

Menu végétarien

**Lundi 19 janvier**
Saucisse de Toulouse
Petits pois cuisinés
Comté
Fruit de saison

**Mardi 20 janvier**
Salade Arlequin (salade, maïs, emmental et jambon de volaille)
Braisé de bœuf à la sauce tomate
Carotte et pommes de terre vapeur
Eclair au chocolat

**Jeudi 22 janvier**
Risotto de coquillettes aux champignons
Fromage de brebis
Fruit de saison

**Vendredi 23 janvier**
Tourin à la tomate, croûtons et emmental râpé
Fricassé de dinde au curry
Semoule
Yaourt artisanal

Pain de campagne aux graines

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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 26 au 30 janvier

Menu végétarien

**Lundi 26 janvier**
Cuisse de poulet rôti et son jus
Haricots beurre persillés
Edam
Fruit de saison

**Mardi 27 janvier**
Salade verte, mimolette et maïs
Riz pilaf
Lentilles bolognaises
Crème dessert chocolat artisanale

**Jeudi 29 janvier**
Velouté de potiron
Blanquette de veau
Coquillettes
Yaourt aux fruits mixés

**Vendredi 30 janvier**
Filet de colin sauce dieppoise
Gratin de chou-fleur
Camembert
Fruit de saison

Pain de campagne aux graines

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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

UNION EUROPEENNE

BIARRITZ

# Menus du 2 au 5 février

Menu école
Thermes Salins
Nouvel an Lunaire

Menu végétarien

**Lundi 2 février**
Sauté de bœuf à la provençale
Haricots verts
Comté
Fruit de saison

**Mardi 3 février**
Velouté de légumes de saison
Filet de poisson sauce citron
Gnocchis
Fromage blanc

**Jeudi 5 février**
Duo de choix et carottes vinaigrette
Tartiflette fromagère maison
Compote de pomme

**Vendredi 30 janvier**
Salade riz au thon mayonnaise « Onigiri »
Fricassé de poulet yakitori
Poêlée de légumes façon wok
Gâteau moelleux au chocolat

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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 5 janvier**
Palet fromagé à l'emmental

**Mardi 6 janvier**
Terrine aux légumes
Filet de colin meunière

**Lundi 12 janvier**
Boulgour pilaf

**Jeudi 15 janvier**
Nuggets de blé

**Lundi 19 janvier**
Chipolatas végétales

***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

**Mardi 20 janvier**
Aiguillettes de cabillaud pané

**Vendredi 23 janvier**
Blanquette de colin au curry

**Lundi 26 janvier**
Galette de lentilles

**Jeudi 29 janvier**
Bolognaise de soja

**Lundi 2 février**
Palet fromagé à l'emmental

**Vendredi 6 février**
Nems de légumes

***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 5 au 9 janvier

**Lundi 5 janvier**
Pain beurre et confiture + yaourt nature

**Mardi 6 janvier**
Pain et fromage + fruit de saison

**Jeudi 8 janvier**
Yaourt aux fruit mixés + madeleine

**Vendredi 9 janvier**
Brioche au chocolat + fromage 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

# Goûters du 12 au 16 janvier

**Lundi 12 janvier**
Yaourt nature + petit beurre

**Mardi 13 janvier**
Pain et leerdammer + compote de pomme

**Jeudi 15 janvier**
Pain beurre et miel + fruit de saison

**Vendredi 16 janvier**
Pain et pâte noisette + fromage 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

# Goûters du 19 au 23 janvier

**Lundi 19 janvier**
Yaourt nature + petit beurre

**Mardi 20 janvier**
Pain et tomme blanche + clémentine

**Jeudi 22 janvier**
Pain beurre et miel + compote de pomme

**Vendredi 23 janvier**
Cake nature + fruit de saison

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

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 26 au 30 janvier

**Lundi 26 janvier**
Pain beurre et confiture + petit nova aromatisé

**Mardi 27 janvier**
Moelleux marbré + fruit de saison

**Jeudi 29 janvier**
Pain et brie + compote de pomme

**Vendredi 30 janvier**
Yaourt nature + madeleine

*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 2 au 6 février

**Lundi 2 février**
**Yaourt nature + petit beurre**

**Mardi 3 février**
**Pain et chocolat + compote pomme fraise**

**Jeudi 5 février**
**Pain et edam + fruit de saison**

**Vendredi 6 février**
**Chocolatine + jus d'orange**

*Provenance & Origine :*

ALLERGIES ALIMENTAIRES

Pour toutes informations relatives aux allergènes présents dans les différents plats, merci de contacter le responsable de la cuisine centrale : t.lagarde@biarritz.fr