

Menus du 5 au 9 janvier

Euskal Herrioko menua

Menu begetarianoa

Urtarrilak 5 Astelehena

Oilasko izter errekia,
bere jusarekin
Perrexil
xehatuarekilako ilar
lekak
Edam gasna
Sasoika fruitua



Urtarrilak 6 asteartea

Salda, garbura erara
Xerriki bizkarrezurra,
su eztian egosia
Lurrunean egosi
lursagararak
Errege bixkotxa,
brioche erara



Urtarrilak 8 osteguna

Pastanagre
arraspatuak
Irrisa, zartaginean
errea, arroltze
nahasiekin
Petit suisse jogurta
Sagar konpota



Urtarrilak 9 ostirala

Arrain zuri filetea
(arrantza jasagarria),
meunière erara
Kuia purea
Camembert gasna
Sasoiko fruitua



Irin osoko etxe ogia

Provenance & Origine :

Menus du 12 au 16 janvier

Menu begetarianoa

AEBeko menua

Urtarrilak 12 astelehena

Idikia borgoinako erara
Dilistak
Cantal gasna
Sasoiko fruitua



Urtarrilak 13 asteartea

Sasoiko barazki crema
Pizza lau gasna
Entsalada
Etxeko jogurta



Urtarrilak 15 osteguna

Coleslow entsalada
(aza, pastanagrea,
gasna zuri saltsa)
Oilasko hegala,
barbakoa saltsan
marinatuak
Etxeko frita zabalak
Brownie bixkotxa



Urtarrilak 16 ostirala

Bakailao fresko filete
errea (arrantza
jasangarria), gurin eta
arno zuri saltsan
Brokoliak, kremakin
Brie gasna
Sasoiko fruitua



Provenance & Origine :



Aide UE à destination des écoles



Menus du 19 au 23 janvier

Menu végétarien

Urtarrilak 19 astelehena

Tolosa Okzitaniako
lukainka
Ilar biribilak
Comté gasna
Sasoiko fruitua



Urtarrilak 20 asteartea

Arlekin entsalade
(entsalada, artoa,
emmental gasna eta
hegaztiki xingarra)
Idiki erregosia, tomate
saltsan
Lurrunean egosi
lursagar eta
pastanagreak
Txokolatezko tximista
pastiza



Urtarrilak 22 osteguna

Pasta maskorrak,
onddoekin, risotto
erara
Ardi gasna
Sasoiko fruitua



Urtarrilak 23 ostirala

Torrin zopa, tomate,
ogi koskor eta
emmental gasna
arraspatuarekin
Indioiloki saltsa,
curryarekin
Semola
Etxeko jogurta



Pain de campagne
aux graines

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 26 au 30 janvier

Menu végétarien

Urtarrilak 26 astelehena

Oilasko izter errekin,
bere jusarekin
Perrexil
xehatuarekilako ilar
leka horiak
Edam gasna
Sasoiko fruitua



Urtarrilak 27 asteartea

Entsalada, mimolette
gasna eta artoa
Irrisa, pilaf erara
Dilistak, boloniako
erara
Etxeko txokolate
krema



Urtarrilak 29 osteguna

Kuia krema
Aratxekia saltsa zurian
Pasta maskorrak
Fruitu irabiatuekilako
jogurta



Urtarrilak 30 ostirala

Abadio filete,
dieppeko saltsa
Azalore gratinatuak
Camembert gasna
Sasoiko fruitua



Haziekilako etxe
ogia

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 2 au 5 février

Menu begetarianoa

Thermes Salins menua Txinatar Urteberria

Otsailak 2 astelehena

Idiki zartaginean errea,
proventzako erara
Ilar lekak
Comté gasna
Sasoiko fruitua



Otsailak 3 asteartea

Sasoiko barazki krema
Arrain filetea, zitroin
saltsan
Gnocchiak
Gasna zuria



Otsailak 5 osteguna

Aza eta pastanagreak
ozpin-oliotan
Etxeko tartiflette
Sagar konpota



Otsailak 6 ostirala

Irrisa entsalada, atuna
eta maionesarekin,
onigiri erara
Oilasko saltsa, yakitori
erara
Barazki zartaginkada,
wok erara
Txokolatzeko bixkotxa



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

Urtarrilak 5 astelehena

Emmental gasna
xerra ogiztatua

Urtarrilak 6 asteartea

Barazki terrina
Abadio filetea,
meunière erara



Urtarrilak 12 astelehena

Bulgurra, pilaf erara



Urtarrilak 15 osteguna

Gari nuggetak

Urtarrilak 19 astelehena

Chipolata lukainka
begetalak

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

**Urtarrilak 20
asteartea**

Bakailao fresko filite
ogiztatuak



Urtarrilak 23 ostirala
Abadioa saltsa zurian,
curryarekin

**Urtarrilak 26
astelehena**
Dilista galeta

Urtarrilak 29 osteguna
Soja, boloniako erara

Otsailak 2 astelehena
Emmental gasna xerra
ogiztatua

Otsailak 6 ostirala
Barazki nemak

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

Urtarrilak 5 Astelehena

Ogia, gurina eta
erreximenta + jogurt
naturala

Urtarrilak 6 asteartea

Ogia eta gasna +
sasoiko fruitua

Urtarrilak 8 osteguna

Fruitu irabiatuekilako
jogurta + madalena

Urtarrilak 9 ostirala

Txokolate briochea +
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 12 au 16 janvier

Urtarrilak 12 astelehena

Jogurt naturala +
« petit beurre »
bixkotxa

Urtarrilak 13 asteartea

Ogia eta
« leerdammer » gasna
+ sagar konpota

Urtarrilak 15 osteguna

Ogia, gurina eta ezia +
sasoiko fruitua

Urtarrilak 16 ostirala

Ogia eta hur orea +
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 19 au 23 janvier

Urtarrilak 19 astelehena

Jogurt naturala +
« petit beurre »
bixkotxa

Urtarrilak 20 asteartea

Ogia eta gasna zuri
biribila + klementina

Urtarrilak 22 osteguna

Ogia, gurina eta ezia +
sagar konpota

Urtarrilak 23 ostirala

Bixkotxa + 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

Goûters du 26 au 30 janvier

Urtarrilak 26 astelehena

Ogia, gurina eta
erreximenta + fruitu
gustuko « petit nova »
jogurta

Urtarrilak 27 asteartea

Banilla eta
txokolatezko bixkotxa
+ sasoiko fruitua

Urtarrilak 29 osteguna

Ogia eta brie gasna +
sagar konpota

Urtarrilak 30 ostirala

Jogurta naturala +
madalena

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

Otsailak 2 astelehena

Jogurt naturala +
« petit beurre »
bixkotxa

Otsailak 3 asteartea

Ogia eta txokolatea +
sagar eta marrubi
konpota

Otsailak 5 osteguna

Ogia eta edam gasna +
sasoiko fruitua

Otsailak 6 ostirala

Txokolatina + laranja
jusa

Provenance & Origine :