



Aide UE à destination des écoles



Menus du 3 au 7 novembre

Menu végétarien

Azaroak 3 astelehena

Tolosa Okzitaniako
lukainka
Dilistak
Ardi gasna
Sasoiko fruitua



Azaroak 4 asteartea

Kuia krema
Indioiloki xafla
(Frantziakoa), Vienako
erara
Perrexil
xehatuarekilako
brokoliak eta
lursagarrrak
Baserriko jogurta



Azaroak 6 osteguna

Mimosa arroltzeak
Espagetiak eta
« emmental » gasna
arraspatua
Tomate saltsa
Gasna zuria + azukrea



Azaroak 7 ostirala

Lurrunean egosi arrain
zuria meunière erara
Pastanagreak
kremarekin
« Brie » 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



Aide UE à destination des écoles



Menus du 10 au 14 novembre

Menu begetarianoa

Azaroak 10 astelehena

Xerri errekia, bere
jusarekin
Ilar biribilak
« Edam » gasna
Txokolate krema



Azaroak 11 astelehena

Besta eguna

Azaroak 13 osteguna

Sasoiko barazki krema
Lau gasna pizza
Entsalada
Jogurt naturala +
azukrea



Azaroak 14 ostirala

Hiru zerealekilako
abadio filite ogiztatuak
Azalore gratinatuak
« Comté » 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 17 au 21 novembre

AEBetako menua
Reptou eskola

Azaroak 17 astelehena

Oilasko izter errekin
bere jusarekin
Ilar lekak
« Kiri » gasna
Sasoiko fruitua



Azaroak 18 asteartea

Kuia krema
Hot dog, barbakoa
saltsarekin (E.B.)
Etxeko patata frijituak,
ketchup saltsan
Donuts azukrearekin



Azaroak 20 osteguna

Gibel moussea
Abadio filetea
meunière erara
Sasoiko barazki
zartaginkada
Fruitu gustuko jogurta



Menu begetarianoa

Azaroak 21 ostirala

Pastanagre eta aza zuri
bikotea, ozpin-oliotan
Irris zartaginean errea,
arroltze nahasiekin
« Camembert » 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



Aide UE à destination des écoles



Menus du 24 au 28 novembre

Menu begetarianoa

Azaroak 24 astelehena

Idiki xehatua (Frantzia)
Iursagar purean
Entsalada
Ardi gasna biribila
Sasoiko fruitua



Azaroak 25 Asteartea

Sasoiko barazki krema
Izokina Holandako
saltsan
Bulgurra
Uharte flotatzailea



Azaroak 27 osteguna

Pastanagre
arraspatuak
Dilistak boloniako
erara
Irrisa pilaf erara
Txokolatezko tximista
pastiza



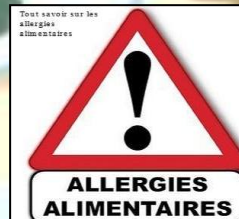
Azaroak 28 ostirala

Lukainka
Aligot « emmental »
gasnarekin
« Cantal » 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

Repas de substitution pesco – végétarien et sans porc

Azaroak 3 astelehena

Lukainka begetala

Azaroak 4 asteartea

Bakailao freskoa,
fish'n'chips erara

Azaroak 10 astelehena

« Emmental » gasna xafla
ogiztatua

Azaroak 17 astelehena

« Emmental » gasna xafla
ogiztatua

Azaroak 18 asteartea

Hot dog begetala

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

Azaroak 20 osteguna

Hiru barazkiko terrina

Azaroak 24 astelehena

Barazkiak lursagar purean

Azaroak 28 ostirala

Lukainka begetala

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