Aide UE à destination des écoles

UNION EUROPEENNE

BIARRITZ

Menus du 3 au 7 novembre

Menu végétarien

Lundi 3 novembre
Saucisse de Toulouse IGP
Lentilles cuisinées
Fromage de brebis
Fruit de saison

Mardi 4 novembre
Velouté de potiron
Escalope de dinde à la Viennoise (France)
Brocolis et pommes de terre persillés
Yaourt artisanal

Jeudi 6 novembre
Œufs mimosas
Spaghettis / emmental râpé
Sauce tomate
Fromage blanc + sucre

Vendredi 7 novembre
Filet de poisson blanc vapeur beurre
Meunière
Carottes à la crème
Brie
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 10 au 14 novembre

Menu végétarien

Lundi 10 novembre
Rôti de porc IGP et son jus
Petits pois cuisinés
Edam
Crème dessert chocolat artisanale

Pain de campagne aux graines

Mardi 11 novembre

Férié

Jeudi 13 novembre
Velouté de légumes de saison
Pizzas 4 fromages
Salade verte
Yaourt nature + sucre

Vendredi 14 novembre
Pépites de filet de colin aux 3 céréales
Gratin de chou fleur
Comté AOP
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 17 au 21 novembre

Menu U.S.A. Reptou

Menu végétarien

Lundi 17 novembre
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Haricots verts
Kiri
Fruit de saison

Mardi 18 novembre
Velouté de potiron
Hot dog sauce BBQ (U.E.)
Potatoes maison, sauce ketchup
Donuts au sucre

Jeudi 20 novembre
Mousse de foie supérieure
Filet de colin Meunière
Poêlée de légumes de saison
Yaourt aromatisé

Vendredi 21 novembre
Duo de carotte et chou blanc vinaigrette
Riz sauté aux œufs
Camembert
Compote de pomme

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 24 au 28 novembre

Menu végétarien

Lundi 24 novembre
Hachis Parmentier de bœuf (France)
Salade verte
Tomme de brebis
Fruit de saison

Mardi 25 novembre
Velouté de légumes de saison
Saumon sauce Hollandaise
Boulgour
Ile flottante

Jeudi 27 novembre
Carottes râpées
Lentilles façon bolognaise
Riz pilaf
Eclair au chocolat

Vendredi 28 novembre
Saucisse
Aligot à l'emmental
Cantal AOP
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

Repas de susbtitution pesco – végétarien et sans porc

Lundi 3 novembre
Saucisse végétale

Mardi 4 novembre
Fish'n chips de cabillaud

Lundi 10 novembre
Palet fromager à l'emmental

Lundi 17 novembre
Palet à l'emmental

Mardi 18 novembre
Hot dog végétal

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

Jeudi 20 novembre
Terrine aux 3 légumes

Lundi 24 novembre
Hachis parmentier aux légumes

Vendredi 28 novembre
Saucisse végétale

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