



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 42/2023



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

16/10
ENTREES

H1
Macédoine mayonnaise

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Duo merguez et chipolatas
Lentilles maison

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
Compote

MARDI

17/10
ENTREES

H2
Salade de pommes de terre

V3
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de poisson
Chou fleur persillé

L2
LAITAGES

D1
DESSERTS
Flan vanille

JEUDI

19/10
ENTREES

H1
Crêpe fromage

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
 Sauté de bœuf italienne
Garniture catalane

L2
LAITAGES

D2
DESSERTS
Vache picon

Menu Végétarien

20/10
ENTREES

H1
Salade bohémienne
Concombre, tomate, olives noires, câpres, vinaigrette

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boulettes végétales orientales
Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule aux raisins

L1
LAITAGES

D1
DESSERTS
Yaourt fermier

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF) Pêche responsable Porc français Certification environnementale niveau 2 Origine France Certification environnementale niveau 1

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.