



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 48/2025



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

LUNDI

24/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

ENTREES

Salade de riz

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

MERCREDI

26/11

ENTREES

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

LE GÔT DE NOS RÉGIONS

JEUDI

27/11

ENTREES

Salade verte aux
croutons

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis crème

LAITAGES



DESSERTS

Crème caramel



VENDREDI

28/11

ENTREES

Mascarade de crudités

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Gaufre liégeoise

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.