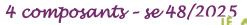




LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ





24/11 ENTREES

Potage

PLATS & ——
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille Crème champignons

Carottes persillées



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



PLATS &

*Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petits suisses aux fruits



DESSERTS

GOUL JEUD

27/11

ENTREES

Salade verte aux croutons

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien

De volaille

Gnocchis crème

LAITAGES

DESSERTS

Crème caramel

VENDRED

28/11

FNTRFFS

Mascarade de crudités

PRODUIT DE SAISON

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.

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



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.

Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau



Origine France



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