



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 49/2025



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

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MARDI

02/12

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

MERCREDI

03/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

04/12

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Compote Pomme
Banane

VENDREDI

05/12

ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux aux
pommes

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.

LEGENDE

* : 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.