LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 45/2026

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

LUNDI
02/11

ENTREES
Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de poulet basquaise

Petits pois et carottes (80/20)

LAITAGES
Camembert a couper

DESSERTS

Menu Végétarien
03/11

ENTREES
Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES
Yaourt aromatisé

DESSERTS

MERCREDI
04/11

ENTREES
Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de porc sauce barbecue

Haricots verts

LAITAGES

Gouda

DESSERTS



JEUDI
05/11

ENTREES
Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, curcuma, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Merguez bouillon oriental

Semoule

LAITAGES

DESSERTS
Muffin pépites de chocolat

VENDREDI
06/11

ENTREES
Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson meunière

Brocolis béchamel

LAITAGES

DESSERTS
Fruit

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

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Haute valeur environnementale

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origine France

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