LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 46/2026

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

EGALIM — VÉGÉTARIEN

LUNDI

09/11

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

10/11

ENTREES

Salade de pomme de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Laitage

DESSERTS

MERCREDI

11/11

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

12/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce choron

Sauce type béarnaise a la tomate

Carottes cuisinées

LAITAGES

DESSERTS



Gaufre liégeoise

VENDREDI

13/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Poisson à l'orange

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme poire

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.