LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se47/2026

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

EGALIM — VÉGÉTARIEN

LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	Menu Végétarien 20/11
ENTREES	**ENTREES**	**ENTREES**	**ENTREES**	**ENTREES**
Chou coleslaw Chou et carottes râpé, mayonnaise, fromage blanc PRODUIT DE SAISON	Tarte salée (ss viande)	Salade de maïs	Salade de riz	Potage potiron
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poulet rôti Pommes noisette	Paupiette de veau Poêlée de légumes	Émincé de volaille catalane Purée	FILIÈRE MARINE ENGAGÉE Calamars romaine Épinards à la crème	Pates bolognaise végétarienne
LAITAGES	**LAITAGES**	**LAITAGES**	**LAITAGES**	**LAITAGES**
Carré de l'est à Tailler	Yaourt sucré	Edam		
DESSERTS	**DESSERTS**	**DESSERTS**	**DESSERTS**	**DESSERTS**
			Moelleux chocolat	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.