LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 48/2026

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

LUNDI
23/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce diablotin

Sauce tomate avec un soupçon de moutarde+ épices

Petits pois

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Menu Végétarien
24/11

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage



+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI
25/11

ENTREES

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz

LAITAGES

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

JEUDI
26/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI
27/11

Menu participatif

Compléter et nous retourner la feuille jointe avant le 27 octobre

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.