LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 50/2026

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

LUNDI
07/12

ENTREES

Potage aux carottes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots verts

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Menu Végétarien
08/12

ENTREES

Mascarade de crudités
Chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage
+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
09/12

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes de bœuf

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

JEUDI
10/12

ENTREES

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc au caramel

Blé

LAITAGES

DESSERTS



Barre bretonne à trancher

VENDREDI
11/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

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.