LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 51/2026

INSTANTS ENCHANTÉS

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

EGALIM — VÉGÉTARIEN

LUNDI 14/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Menu Végétarien 15/12

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Garniture catalane
Pdt, courgettes, oignon, tomate, poivrons

LAITAGES

DESSERTS

Compote

MERCREDI

C'EST DÉJÀ Noël



JEUDI 16/12

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI 17/12



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.