



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2026



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

Menu Végétarien

VENDREDI

23/01

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

DESSERTS

Brownie à
découper

LUNDI

19/01

ENTREES

Cèleri rémoulade
cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison



LAITAGES



Carré de l'est à Tailler



DESSERTS



MARDI

20/01

ENTREES

Tarte au fromage



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



Calamars romaine



Chou fleur



LAITAGES

MERCREDI

21/01

ENTREES

Salade de surimi
mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille



Haricots beurre



LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

JEUDI

22/01

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raclette

Pdt, fromage à raclette, jambon,
saucisson à l'ail, crème, oignon

LAITAGES

Yaourt les deux vaches



DESSERTS

VENDREDI

23/01

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais végé

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon

LAITAGES

DESSERTS

Brownie à
découper

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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

Nos entrées et assaissements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.