



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 06/2026



**LA CULINAIRE**  
DES PAYS DE L'ADOUR  
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

## MARDI

03/02

ENTREES

\*Rosette\*



PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

## MERCREDI

04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

DESSERTS

Flan nappé caramel

**CHANDELEUR EN BRETAGNE**



## JEUDI

05/02

ENTREES

**CHANDELEUR EN BRETAGNE**

Salade Morlaix  
Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce  
dieppoise

Semoule

Crêpe sucrée



## VENDREDI

06/02

ENTREES

Betteraves en salade

**PRODUIT DE SAISON**

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

PLATS &  
ACCOMPAGNEMENTS

\*Roti de porc\*

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



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.

## LEGENDE



Viande Bovine  
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

Certification  
environnementale niveau  
2



Origine  
France



Haute valeur  
environnementale

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

\* : plat avec viande porcine