

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 09/2026



NOUVEL AN
CHINOIS
JEUDI



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

LUNDI

23/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

DESSERTS

Compote



Menu Végétarien

24/02

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/02

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Semoule

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS



26/02

ENTREES

VENDREDI

27/02

ENTREES

Taboulé

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Épinards crème

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

Petit suisse aux fruits



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)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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