LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 01/2027

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

À VOS COURONNES

LUNDI

04/01

ENTREES

Pommes de terre en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Carottes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Menu Végétarien

05/01

ENTREES

Velouté aux carottes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage

+ haricots verts en salade

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MERCREDI

06/01

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis de bœuf

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

JEUDI

07/01

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis emmental

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

08/01



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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 02/2027

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

VÉGÉTARIEN

LUNDI 11/01

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet au jus

Pommes rissolées

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien — MARDI 12/01

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MERCREDI 13/01

ENTREES

Salade fantaisie

Carottes râpées, pomme, raisins secs, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de porc

Sauté de porc, curry, oignon, crème, ail, sauce tomate

Riz

LAITAGES

À VOS COURONNES

DESSERTS

Galette des rois

JEUDI 14/01

ENTREES

Betteraves en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Purée

LAITAGES

DESSERTS



Gaufre liégeoise

VENDREDI 15/01

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Poisson meunière

Chou fleur sauce aurore

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Cuttiv' ta forme!

Camembert à couper

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.

LES LEGUMES SECS





Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, …)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois chiche, pois cassés, etc.…





Tous ces légumes secs sont très bons pour la santé car ils sont riches en glucides complexes qui apportent de l'énergie tout au long de la journée.
Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion
A insi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche



Dahl de lentilles corail



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se03/2027

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

VÉGÉTARIEN

LUNDI 18/01

ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Menu Végétarien 19/01

ENTREES

Potage potiron



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Poêlée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MERCREDI 20/01

ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots beurre

LAITAGES

DESSERTS

Compote

JEUDI 21/01

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Épinards crème

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat

VENDREDI 22/01

ENTREES

Pâté de campagne a couper

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce armoricaine

Pates

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 04/2027

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



LUNDI
25/01

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf sauce hongroise

Sauce: ail, oignon, paprika, macédoine, herbes

Carottes et pommes de terre persillées

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Menu Végétarien
26/01

ENTREES

Salade verte et croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinni pomodoro mozzarella

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
27/01

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Pates

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

JEUDI
28/01

ENTREES

Potage carottes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

VENDREDI
29/01



MASCARADE DE CRUDITÉS

RACLETTE

Pommes de terre + fromage raclette + jambon blanc + saucisson a l'ail

FLAN PÂTISSIER

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 05/2027

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

LUNDI

01/02

ENTREES

cultiv' ta forme!

Betteraves
fromage blanc
citron vert

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet

Petits pois

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage



+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Compote pomme poire

MERCREDI

CRÊPES EN FOLIE!

03/02

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce barbecue

Chou fleur et pomme de terre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

JEUDI



04/02

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Paupiette de veau à la crème

Farandole de légumes
Carottes, haricots verts, courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Crêpe gout chocolat noisette

VENDREDI

05/02

ENTREES

Chou coleslaw

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 06/2027

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

LUNDI
08/02

ENTREES

Potage potiron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Haricots verts

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

Menu Végétarien
09/02

ENTREES

Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quenelle sauce ketchup

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
10/02

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes vapeur aux herbes

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

FESTIVITÉS DU NOUVEL AN
JEUDI
11/02



VENDREDI
12/02

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Poisson sauce armoricaine

Chou fleur béchamel

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Samos

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

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

4 composants - se 07/2027

VACANCES A LA MONTAGNE



Menu Végétarien

15/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

MARDI

16/02

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille sauce ketchup

Pommes rissolées

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MERCREDI

17/02

ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LE PORC FRANÇAIS

Sauté de porc sauce moutarde

Brocolis emmental

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

JEUDI

18/02

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Nuggets de poisson

Épinards crème

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI



SALADE TRIOLO

TARTIFLETTE

GATEAU POMPON



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.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 08/2027

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

LUNDI
22/02

ENTREES
Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise
Lentilles maison

LAITAGES
Emmental

DESSERTS

MARDI
23/02

ENTREES
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS
Fruit

MERCREDI
24/02

ENTREES
Saucisson a l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf a l italienne
Pates

LAITAGES
Fromage blanc sucré

DESSERTS

Menu Végétarien
25/02

ENTREES
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Moelleux pois et blé
Carottes

LAITAGES

DESSERTS
Brownie à couper

VENDREDI
26/02

ENTREES
Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade parmentière

LAITAGES

DESSERTS
Yaourt sucré

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.

LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

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

Spécifiques


Issu de viande Label Rouge



Filière marine engagée


Recette du chef


Origine France


De saison


Local


Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires


Dessert de ma mamie


Dessert du potager


Fun Food


Fun Food



Plat végétarien


Soupe du chef


Yaourt du chef


Tutti Frutti

Labels officiels


Agriculture Biologique Europe


Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)


Indication Géographique Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur


Région Ultrapériphérique (RUP)


Haute Valeur Environnementale (HVE)


Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française