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.