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.