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



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.