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.