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.