LE MENU DE LA SEMAINE

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

4 composants - se 07/2027

VACANCES A LA MONTAGNE



Menu Végétarien

15/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

MARDI

16/02

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille sauce ketchup

Pommes rissolées

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

MERCREDI

17/02

ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LE PORC FRANÇAIS

Sauté de porc sauce moutarde

Brocolis emmental

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

JEUDI

18/02

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Nuggets de poisson

Épinards crème

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI



SALADE TRIOLO

TARTIFLETTE

GATEAU POMPON



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.