LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 08/2027

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

LUNDI
22/02

ENTREES
Cèleri rémoulade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Escalope viennoise
Lentilles maison

LAITAGES
Emmental

DESSERTS

MARDI
23/02

ENTREES
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poulet rôti
Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS
Fruit

MERCREDI
24/02

ENTREES
Saucisson a l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de bœuf a l italienne
Pates

LAITAGES
Fromage blanc sucré

DESSERTS

Menu Végétarien
25/02

ENTREES
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Moelleux pois et blé
Carottes

LAITAGES

DESSERTS
Brownie à couper

VENDREDI
26/02

ENTREES
Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade parmentière

LAITAGES

DESSERTS
Yaourt sucré

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.