



LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 composant BIO - se 01/2022

LUNDI 03/01	MARDI 04/01	MERCREDI 05/01	JEUDI 06/01	VENDREDI 07/01
H2 ENTREES *Saucisson sec*	H2 ENTREES Salade de blé HVE	H2 ENTREES	H3 ENTREES Potage	H1 ENTREES Duo de râpés BIO (carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma)
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Fricassée de volaille aux champignons	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Haché de bœuf BIO sauce bbq	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Hachis parmentier végétarien (purée, lentilles, petits légumes, sauce liée)	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Colin meunière
L1 LAITAGES Lentilles Petit louis	L3 LAITAGES Haricots beurre HVE	L2 LAITAGES	L1 LAITAGES St Paulin	L1 LAITAGES Riz ratatouille
D2 DESSERTS Flan BIO nappé caramel	D1 DESSERTS Fruit Petit suisse aux fruits	D1 DESSERTS	D1 DESSERTS Compote de pomme BIO	D1 DESSERTS Madeleine Yaourt nature sucré



Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique Europe

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Haute valeur environnementale HVE
 Origine France
 Fait maison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LEGENDE - Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest



Fruit ou
légume frais



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du
chef



Agriculture
raisonnée



Origine
France



Produit de saison



Produit local

Marqueurs culinaires



Dessert de
ma mamie



Dessert du
potager



Omelette
du chef



Plat
végétarien



Potage du
chef



Purée du
chef



Tutti Frutti

Labels officiels



Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale
HVE