



LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 composant BIO - se 03/2022

LUNDI 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
H2 - ENTREES	H1 - ENTREES	H1 - ENTREES	H1 - ENTREES	H3 - ENTREES
Crêpe au fromage	Mascarade de crudités (crudités de saison)		Haricots verts en salade	Potage
V3 - PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 - PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 - PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V2 - PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 - PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau sauce poivre	Croque-monsieur + salade (20g)		Omelette BIO parmentière	Nuggets de poisson
Chou fleur persillé				
L3 - LAITAGES	L1 - LAITAGES	L1 - LAITAGES	L2 - LAITAGES	L1 - LAITAGES
Vache qui rit BIO	Coulommiers a couper		Edam	Blé BIO au beurre
D1 - DESSERTS	D2 - DESSERTS	D1 - DESSERTS	D1 - DESSERTS	D1 - DESSERTS
Mosaïque de fruits	Mousse BIO chocolat		YAOURT FERMIER	Fruit
				Gaufre



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