LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 BIO - se 39/2022

C' EST L'AUTOMNE

LUNDI 26/09

H1 ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène
Sauté de poulet, carottes, oignon, poivron, tomate, paprika

Pommes noisette

L1 LAITAGES

Gouda BIO

D1 DESSERTS

Maestro chocolat

MARDI 27/09

VÉGÉTARIEN

H2 ENTREES

Taboulé
Semoule française

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

Haricots beurre persillés

PRODUIT DE SAISON

L2 LAITAGES

Coulommiers à couper

D1 DESSERTS

Compote pomme banane BIO

MERCREDI 28/09

H2 ENTREES

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

VENDREDI 30/09

H1 ENTREES

Salade automnale BIO
Céleri, pomme, noix, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin meunière

Purée de légumes d'automne
Purée pdt, carottes, potiron

PRODUIT DE SAISON

L1 LAITAGES

Vache qui rit

D1 DESSERTS

Moelleux aux pommes

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Printanière de légumes

L2 LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Yaourt nature sucré BIO

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France

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

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

Spécifiques Scolarest

- Issu de viande Label Rouge
- Pêche responsable
- Recette du chef
- Origine France
- De saison
- Local
- Œufs Plein Air

Marqueurs culinaires

- Dessert de ma mamie
- Dessert du potager
- Fun Food
- Fun Food
- Plat végétarien
- Soupe du chef
- Yaourt du chef
- Tutti Frutti

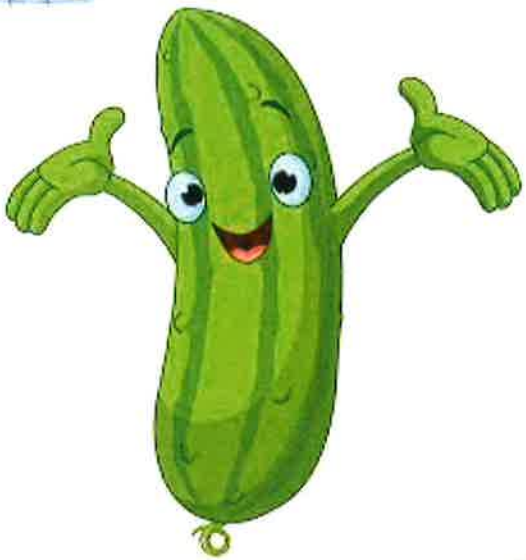
Labels officiels

- Agriculture Biologique Europe
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Indication Géographique Protégé (IGP)
- Bleu Blanc Cœur
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Label Rouge
- Le Porc Français
- Viande Bovine Française (VBF)
- Volaille Française

le concombre

Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.

Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,…

salade de concombre
à la crème