



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2023

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

Menu **Végétarien**

LUNDI 20/03 ENTREES	MARDI 21/03 ENTREES	MERCREDI 22/03 ENTREES	JEUDI 23/03 ENTREES	 VENDREDI 24/03 ENTREES
H3 Potage	H1 Duo de crudités BIO Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma 	H1 	H1  Betteraves en salade 	H2 Salade de riz BIO 
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Jambon grill au jus*	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS  Poisson pané	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de dinde	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Omelette  
L3 Jardinière de légumes LAITAGES Vache qui rit  	L1 Petits pois  LAITAGES Coulommiers à couper 	L2 LAITAGES	L1 Pates BIO au beurre  LAITAGES	L2 Épinards à la crème  LAITAGES
D1 DESSERTS Compote BIO 	D1  Petit suisse aux fruits	DESSERTS	D1  Yaourt nature sucré Barre bretonne 	 DESSERTS Mousse chocolat Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origin
France



Agriculture
biologique
Europe

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.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

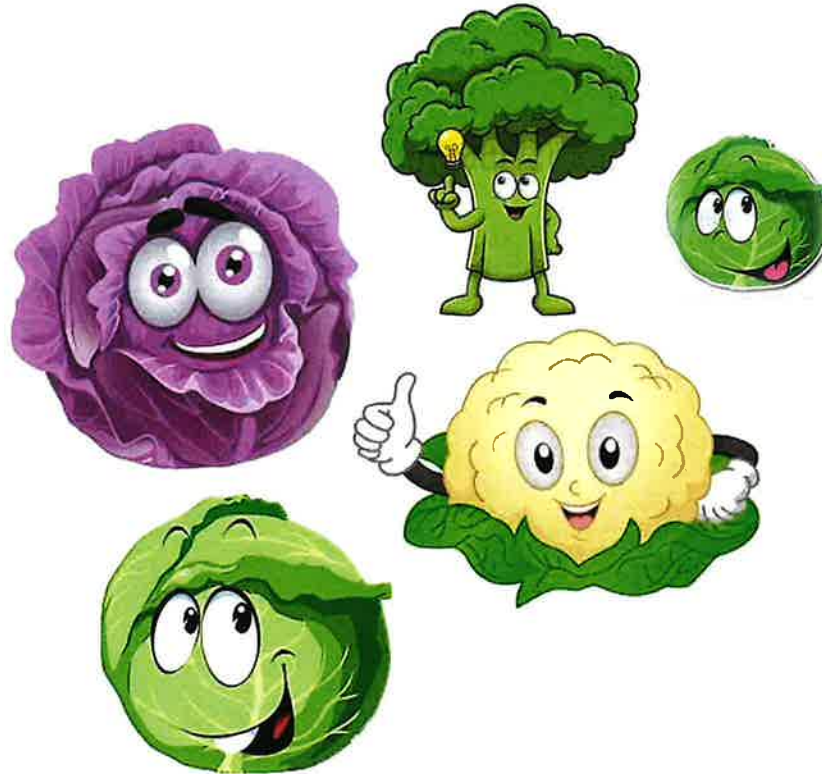


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une vinaigrette
sucré salé ou chaud
avec une béchamel



BON APPETIT !



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



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 Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française