





ENTREES

01/12

Potage

Rosette

Carottes râpées

ENTREES

VENDREDI 05/12

Betteraves BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

DE SAISON PRODUIT

ACCOMPAGNEMENTS PLATS &

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

DESSERTS

Buche chèvre a couper

Gouda 810

DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

DESSERTS

Compote Pomme Banane BIO

Fruit

Crème chocolat

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

PLATS &

Pache

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

PLATS &

PLATS &

Poulet rôti

Palet végétarien

Haricots verts 🔠

Poêlée de légumes

LAITAGES

LAITAGES

LAITAGES

Yaourt aromatisé

Moelleux aux pommes

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un 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 formalisé dans un « Projet d'Acqueil Individualisé » soit mis en place EGENDE * : plat avec viande porcine

Pêche responsable

Française (VBF) Viande Bovine

PēChe





Certification environnementale niveau



Origine France



Europe Biologique Agriculture

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.



Spécifiques

Label Rouge Issu de viande



responsable

Pêche



Recette du chef



Origine France

Fun Food



De saison



Local

Soupe du chef



Œufs Plein Air



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

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



Labels officiels

LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food







Plat végétarien





Yaourt du chef



Tutti Frutti



Agriculture Biologique Europe



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Française (VBF) Viande Bovine

Française Volaille