



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 48/2025



LA CULLINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT PATRIMoine PROXIMITé

LUNDI

24/11

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES
PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

26/11

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

LE GOÛT DE NOS RÉGIONS JEUDI

27/11

ENTREES

Salade verte aux
croûtons

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis **BIO** crème

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Crème caramel

VENDREDI

28/11

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Gaufre liégeoise

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.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe

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



Spécifiques

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

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*

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