# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO -se 45/2025*

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## LUNDI

**03/11**

**ENTREES**

Betteraves BIO vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas*

Pommes noisette

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

Maestro chocolat

## Menu Végétarien

**04/11**

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Steak végétal

Protéines de Pois et blé

Haricots verts BIO persillés

**LAITAGES**

Brie à Tailler

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

**05/11**

**ENTREES**

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope viennoise

Purée

**LAITAGES**

Gouda BIO

**DESSERTS**

Crème dessert Vanille

## JEUDI

**06/11**

**ENTREES**

Duo de crudités BIO

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Pates carbonara*

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Muffin pépites de chocolat

## VENDREDI

**07/11**

**ENTREES**

*Pâté de campagne*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Brocolis béchamel

**LAITAGES**

PRODUIT DE SAISON

Yaourt sucré BIO

**DESSERTS**

Compote

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# Nos amis les EPINARDS

Les épinards apportent:

- Des caroténoïdes bons pour les yeux
- Du magnésium pour rester zen
- Des antioxydants bons pour protéger les cellules du vieillissement
- Du calcium bon pour les os

Et enfin le fer contenu dans les épinards te rendra fort comme Popeye

**Nos pousses fraiches sont très bonnes en salade.**

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 46/2025

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## LUNDI 10/11

**ENTREES**

Produit de saison

Salade de chou rouge BIO et pomme

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

**LAITAGES**

Tartare

**DESSERTS**

Yaourt sucré

## MARDI 11/11

**ENTREES**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**Férié**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

## MERCREDI 12/11

**ENTREES**

Cèleri rémoulade BIO

Cèleri râpé, mayonnaise

Produit de saison

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Sauté de porc en sauce*

Pommes vapeur

**LAITAGES**

Camembert à portionner

**DESSERTS**

Mosaïque de fruits

## JEUDI 13/11

**ENTREES**

Salade Marco polo

Aux Pates BIO (+ surimi, mayonnaise)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de poisson

Épinards crème

Produit de saison

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Fruit

## Menu Végétarien 14/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Dalh de lentilles corail et riz BIO

Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

**LAITAGES**

Petits suisses aux fruits

**DESSERTS**

Madeleine

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se47/2025

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien

## LUNDI 17/11

**ENTREES**

Cèleri rémoulade **BIO**

cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler

**DESSERTS**

Maestro vanille

## MARDI 18/11

**ENTREES**

Tarte de saison butternut et comté

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI 19/11

**ENTREES**

Salade de surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille

Haricots beurre

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt **BIO** nature sucré

## JEUDI 20/11

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Ratatouille

**LAITAGES**

Brie à couper

**DESSERTS**

Yaourt BIO les deux vaches

## VENDREDI 21/11

**ENTREES**

Carottes râpées **BIO**

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Façon chili sin carne

Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

**LAITAGES**

Compote

**DESSERTS**

Brownie à découper

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO - se 48/2025*

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOUT · PARTAGE · 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 — MARDI 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**

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Sauté de porc en sauce*

Riz BIO

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Petits suisses aux fruits

## LE GOÛT DE NOS RÉGIONS — JEUDI 27/11

**ENTREES**

Salade verte aux croutons

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis BIO crème

**LAITAGES**

Petit louis

**DESSERTS**

Crème caramel

## VENDREDI 28/11

**ENTREES**

Mascarade de crudités BIO

PRODUIT DE SAISON

**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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2025

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

## Menu Végétarien — 01/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Palet végétarien

Haricots verts BIO

**LAITAGES**

Buche chèvre a couper

**DESSERTS**

Fruit

## MARDI — 02/12

**ENTREES**

*Rosette*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Poêlée de légumes

**LAITAGES**

Gouda BIO

**DESSERTS**

**Crème chocolat**

## MERCREDI — 03/12

**ENTREES**

Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Flan nappé caramel

## JEUDI — 04/12

**ENTREES**

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Fish and chips

Frites au four

**LAITAGES**

Petit Louis

**DESSERTS**

Compote Pomme Banane BIO

## VENDREDI — 05/12

**ENTREES**

Betteraves BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Roti de porc*

Purée de légumes

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Moelleux aux pommes

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 50/2025

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

## LUNDI — 08/12

**ENTREES**

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Pommes noisette

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Flan vanille

## Menu Végétarien — 09/12

**ENTREES**

Salade de blé **BIO**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulés au fromage

+ salade

**LAITAGES** — PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI — 10/12

**ENTREES**

Carottes râpées **BIO** — PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas*

Purée

**LAITAGES**

Edam

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## JEUDI — 11/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Sauté de porc en sauce*

Chou fleur **BIO** béchamel

**LAITAGES** — PRODUIT DE SAISON

**DESSERTS**

Compote

Barre bretonne

## VENDREDI — 12/12

**ENTREES**

*Mortadelle *

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nouvelle recette

Pates au poisson
Pates, saumon et poisson blanc, crème

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Yaourt sucré **BIO**

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# bonnes fêtes

NOËL

5 composants - 1 BIO -se 51/2025

## LUNDI

**15/12**

**ENTREES**

Salade triolo BIO
Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas *

Lentilles maison

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

**Mousse au chocolat**

## Menu Végétarien

**16/12**

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis BIO aux légumes

**LAITAGES**

Mimolette

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

**17/12**

**ENTREES**

Macédoine vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Yaourt sucré

## JEUDI

**18/12**

**ENTREES**

Salade de pates BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Calamars romaine

Brocolis crème

PRODUIT DE SAISON

**LAITAGES**

Petits suisses aux fruits

**DESSERTS**

Compote

## VENDREDI

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.

* : plat avec viande porcine

## LEGENDE

- 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.

# 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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

## 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 Protégé (IGP)
- Bleu Blanc Cœur
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Label Rouge
- Le Porc Français
- Viande Bovine Française (VBF)
- Volaille Française