

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2026

LUNDI

02/03
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux
champignons

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaoourt nature sucré BIO

Menu Vegetarien

03/03
ENTREES

Pâtisserie salée (ss viande)

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Chou fleur BIO

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

04/03
ENTREES



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Farandole de légumes
Courgettes, salsifis, carottes

LAITAGES

Flan vanille

DESSERTS



Tarte aux
pommes

JEUDI

05/03
ENTREES

Salade de riz BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Farandole de légumes
Courgettes, salsifis, carottes

LAITAGES

Flan vanille

DESSERTS



Tarte aux
pommes

VENDREDI

06/03
ENTREES



Cèleri rémoulade BIO



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Brandade
parmentière

LAITAGES

Brie a couper



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.

LEGENDE



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

* : plat avec viande porcine



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 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 Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Viande Bovine
Française (VBF)



Le Porc Français



Volaille
Française