

LUNDI

26/01
ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes BIO persillées

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Vegetarien

27/01
ENTREES

Salade de blé BIO

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

28/01
ENTREES



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS

JEUDI

29/01
ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau sauce
marengo

Trilogie de légumes BIO

Haricots verts, carottes, salsifis

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

30/01
ENTREES



Mascarade de crudités BIO



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips



Frites au four

LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Mousse chocolat

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



Haute valeur
environnementale



LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT PAYSAGE PROXIMITÉ

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