



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 24/2026



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PATRAGE / PROXIMITÉ

Menu Végétarien				
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				
08/06	09/08	10/06	11/06	12/06
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Chou coleslaw BIO Chou et carotte râpée, fromage blanc, mayonnaise	Salade de pâtes BIO	PRODUIT DE SAISON	Concombres en salade	* Pâté de campagne *
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau	Roulés au fromage + salade	PRODUIT DE SAISON	* Sauté de poulet cuisiné *	Accras de morue
Petits pois	+ salade	Riz BIO	Riz BIO	Ratatouille
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Brie a couper	Petit Suisse aux Fruits		Barre bretonne	Samos
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Flan vanille	Fruit		Compote	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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Agriculture
Biologique Europe



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

* : plat avec viande porcine

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*

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Oufs 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