



MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - > 25/2026

ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOURMET / FAMILIAL / PROXIMITÉ

Menu végétarien

VENDREDI

19/06

ENTREES

Haricots verts en salade

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes BIO bolognaise végété



LAITAGES

Velouté aux fruits



DESSERTS

Compote

MERCREDI

17/06

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES



DESSERTS

MARDI

16/06

ENTREES



Taboulé

à la semoule BIO



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette pêcheur

Garniture catalane

Pdt, courgettes, poivron, oignon, sœ
tomate

LAITAGES

Camembert à
couper



DESSERTS

Maestro vanille

LUNDI

15/06

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Lentilles maison



LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

Petit suisse sucré



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

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

LA FAMILLE DES COURGETTES

La courgette est un légume très riche en eau



C'est aussi une source de glucides,
pour l'énergie



Elle contient aussi de la vitamine C
et B9, qui soutiennent les défenses
immunitaires,
le renouvellement de la peau,
et luttent contre la fatigue.



Elle est originaire du **Mexique**.





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



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