



LE MENU DE LA SEMAINE

5 comparants - 1 BIO - se 22/2026



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT / PARCOURS / PROXIMITÉ

LUNDI				MERCREDI				JEUDI				VENDREDI			
25/05				27/05				28/05				29/05			
ENTREES				ENTREES				ENTREES				ENTREES			
FÉRIÉ				Produit de Saison				*Mortadelle*				Salade fraîcheur BIO Tomate, carotte râpée, concombre			
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS				PLATS & ACCOMPAGNEMENTS				Fish and chips				Filet de poulet au jus			
LAIAGES				LAIAGES				Frites au four				Courgettes maison et pomme de terre LAIAGES			
DESSERTS				DESSERTS				Yaourt aromatisé BIO				Vache picon			
				LAIAGES				DESSERTS				DESSERTS			
				DESSERTS				Flan vanille				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.

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.



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



Eufs 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