LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 45/2026

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 02/11

ENTREES

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet basquaise

Petits pois et carottes (80/20)

LAITAGES

Camembert a couper

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien 03/11

ENTREES

Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Yaourt aromatisé

MERCREDI 04/11

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue

Haricots verts BIO

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit



JEUDI 05/11

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, curcuma, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule BIO

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

Compote

VENDREDI 06/11

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis BIO béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

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)
- Haute valeur environnementale
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France

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