LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 52/2026

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI
21/12

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes BIO

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS



Compote de pomme

Menu Végétarien
22/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis BIO aux légumes

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
23/12

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz BIO

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

JEUDI
24/12

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Courgettes BIO

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Brownie

VENDREDI
25/12

ENTREES



JOYEUX

NOEL



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.