LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 53/2026

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

LUNDI 28/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Yaourt sucré BIO

Menu Végétarien — 29/12

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Haricots verts BIO

LAITAGES

Camembert

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 30/12

ENTREES

Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI 31/12

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fourré pomme

VENDREDI 01/01

ENTREES

BONNE ANNÉE 2027

DESSERTS

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.