LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 46/2026

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

LUNDI

09/11

ENTREES

Salade de chou rouge BIO et pomme





PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

10/11

ENTREES

Salade de pomme de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Laitage BIO

DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

11/11

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

12/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce choron

Sauce type béarnaise a la tomate

Carottes BIO

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS



Gaufre liégeoise

VENDREDI

13/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson à l'orange

Purée

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Compote de pomme poire BIO

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.