LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se47/2026

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

LUNDI 16/11

ENTREES

Chou coleslaw BIO
Chou et carottes râpé, mayonnaise, fromage blanc

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler



DESSERTS

Maestro vanille



MARDI 17/11

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt sucré BIO

MERCREDI 18/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille catalane

Purée

LAITAGES

Edam BIO

DESSERTS

Fourré fraise

JEUDI 19/11

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Calamars romaine

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

Moelleux chocolat

Menu Végétarien 20/11

ENTREES

Potage potiron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates BIO bolognaise végétarienne

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

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.