LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2026

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

LUNDI
30/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce barbecue

Printanière de légumes

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

Mousse chocolat

Menu Végétarien
01/12

ENTREES

Carottes râpées sauce asiatique

Sauce: huile, vinaigre, jus de citron, jus d', menthe, curry, sucre



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelinni ricotta épinards BIO

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Fruit

MERCREDI
02/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Semoule BIO

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI
03/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau à la crème

Riz BIO

LAITAGES

DESSERTS



Madeleine

Compote de pomme

VENDREDI
04/12

ENTREES

Œuf dur sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Ratatouille

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Yaourt sucré 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.