# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 50/2026

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

## LUNDI 07/12

**ENTREES**

Potage aux carottes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Haricots verts BIO

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Flan vanille

## Menu Végétarien 08/12

**ENTREES**

Mascarade de crudités BIO
Chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza au fromage + salade

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI 09/12

**ENTREES**

Radis

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes de bœuf

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé BIO

## JEUDI 10/12

**ENTREES**

Betteraves en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Sauté de porc au caramel*

Blé BIO

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Barre bretonne à trancher

Compote

## VENDREDI 11/12

**ENTREES**

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Fish and chips

Frites au four

**LAITAGES**

Samos

**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.