LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 51/2026

INSTANTS ENCHANTÉS

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

LUNDI

14/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Menu Végétarien

15/12

ENTREES

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Garniture catalane
Pdt, courgettes, oignon, tomate, poivrons

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote BIO

MERCREDI

C'EST DÉJÀ Noël

MENU DE NOEL

JEUDI

16/12

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards BIO et crème

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

17/12



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.