



LE MENU DE LA SEMAINE



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

5 composants - 1 composant bio - se 20/2021

LUNDI
17/05
ENTREES

H1
Cèleri rémoulade

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Steak de soja sauce ketchup

L3
LAITAGES
Carottes bio

D2
DESSERTS
Fruit

MARDI
18/05
ENTREES

H2
Salade de blé carnaval
(blé français, légumes brunoise, mais, vinaigrette)

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Manchons de poulet rôtis

L2
LAITAGES
Brocolis persillés

D2
DESSERTS
Mousse chocolat

MERCREDI
19/05
ENTREES

H1
Salade liégeoise
(haricots verts, pdt, dés jambon de volaille, vinaigrette)

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde

L1
LAITAGES
Blé au beurre

D2
DESSERTS
Compote bio
Biscuit

JEUDI
20/05
ENTREES

H2
Salade de pâtes bio Marco polo
(pâtes bio, surimi, mayonnaise, jus de citron, curcuma)

V2
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Saucisses de strasbourg

L2
LAITAGES
Chou fleur béchamel

D1
DESSERTS
Edam
YAOURT FERMIER

VENDREDI
21/05
ENTREES

H1
Salade de tomates bio

V1
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Brandade de poisson

L3
LAITAGES
Edam

D2
DESSERTS
Mosaïque de fruits
Madeleine

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine Agriculture biologique europe



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Agriculture raisonnée



Origine France



Fait maison



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.