



LE MENU DE LA SEMAINE

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



5 composants - 1 composant bio - se 26/2021

LUNDI
28/06

H1 ENTREES
Carottes râpées bio vinaigrette

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Bœuf aux olives
Printanière de légumes

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS
Fruit
Flan nappé caramel

MARDI
29/06

H2 ENTREES
Blé en taboulé
Blé français

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sticks de mozzarella
Carottes bio persillées

L2 LAITAGES
Mimolette

D2 DESSERTS
YAOURT FERMIER

MERCREDI
30/06

H1 ENTREES
Salade d'hiver (betteraves, céleri, noix)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Quiche fraîche À la volaille
+ salade

L1 LAITAGES
Gouda bio

D2 DESSERTS
Maestro chocolat

JEUDI
01/07

H1 ENTREES
Chou rouge sucré salé

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pommes de terre marseillaise (pdt, poisson, moules, sauce tomate, oignons)

L1 LAITAGES
Camembert

D2 DESSERTS
Compote bio

ENTREES
Tomate - œuf - pique-nique BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon blanc

L1 LAITAGES
Chips
Edam

D2 DESSERTS
Yaourt à boire

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.