



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 02/2025



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



LUNDI

06/01

ENTREES



Duo de crudités **BIO**

Carottes et cèleri râpé,
mayonnaise



PRODUIT
DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus



Petits pois

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Kiwi

Label Rouge



Menu Végétarien

07/01

ENTREES

Salade de pâtes **BIO**



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout » fromage

Salade verte

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler



DESSERTS

Maestro chocolat

MERCREDI

08/01

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Crème dessert
Vanille



JEUDI

09/01

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Veau marengo

Sauté de veau, carottes, champignons,
tomate, oignon



Carottes **BIO**

LAITAGES

PRODUIT
DE SAISON

Petit Suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit



VENDREDI

10/01

ENTREES

Potage



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson



Riz **BIO**

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS



GALETTE
DES ROIS

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe