



bonnes fêtes

5 composants - 1 BIO - se 51/2025

NOËL

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

LUNDI

15/12
ENTREES

Salade triolo **BIO**
Chou blanc, chou rouge, cèleri râpé, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *
Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Menu Végétarien

16/12
ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

17/12
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré

JEUDI

18/12
ENTREES

Salade de pâtes **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine **PRODUIT DE SAISON**

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Compote

VENDREDI

19/12
ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

sauté de porc aux olives

Brocolis à la béchamel

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Compote

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



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.