



LE MENU DE LA SEMAINE

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



5 composants - 1 BIO - se 31/2022

LUNDI 01/08

ENTREES

H1 Tartare de légumes
Légumes macédoine, tomate, huile

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Hoki en sauce

Pommes duchesse

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D2 Yaourt BIO nature sucré

MARDI 02/08

ENTREES

H2 Semoule BIO à la grecque
(semoule française, concombre, olive, menthe, citron, huile)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Cordon bleu

Carottes persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit

Flan vanille

MERCREDI 03/08

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette aux champignons

Riz

LAITAGES

L1 Vache qui rit BIO

DESSERTS

D2 Compote Pomme-abricot

JEUDI 04/08

REPAS FROID

ENTREES

H1 Tomates en salade BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Salade piémontaise

Salade piémontaise

LAITAGES

L1 Petit Louis

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI 05/08

ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Pates BIO sauce bolognaise végété

Sauce à base de protéines végétales, sauce tomate, épices; préparée par notre cuisine

Nouvelle Recette: plus gourmande

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Moelleux chocolat

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
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Agriculture Biologique Europe

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.