



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 34/2023



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

LUNDI 21/08

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Colombo de poulet

Farandole de légumes

LAITAGES

L3 Mimolette



DESSERTS

D1 Compote BIO



MARDI 22/08



ENTREES

H2 Salade de pommes de terre

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Nuggets de poisson

Pêche responsable

Chou fleur Persillé BIO



LAITAGES

L2 Coulommiers à couper

PRODUIT DE SAISON



DESSERTS

D1 Mousse chocolat



MERCREDI 23/08

Repas froid

ENTREES

H2 Roulade De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Roti de porc*

Macédoine mayonnaise

LAITAGES

L2 Emmental BIO




DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 24/08

ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombre, tomates, olive noire, câpres, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO



LAITAGES

L1 Yaourt aromatisé



DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

Menu Végétarien 25/08

ENTREES

H1 Crudités râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tortelonnis BIO épinards sauce tomate

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L1 Vache Picon



DESSERTS

D1 Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Certification environnementale niveau 2



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.