



LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 BIO - se 43/2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

23/10

ENTREES

H1
Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
*Jambon grill *

Petits pois

LAITAGES

L1
Edam

DESSERTS

D1
Compote BIO pomme fraise

Menu Végétarien

24/10

ENTREES

H2
Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Escalope panée végétarienne

Courgettes persillées

LAITAGES

L2
Chanteneige

DESSERTS

D1
Yaourt nature sucré

MERCREDI

25/10

ENTREES

H1
Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poêlée villageoise
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1
Vache qui rit

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI

26/10

ENTREES

H3
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de dinde

Garniture trois légumes
Pdt, carottes, haricots verts

LAITAGES

L3
Gouda BIO

DESSERTS

D2
Maestro vanille

VENDREDI

27/10

ENTREES

H1
Concombres BIO à la grecque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Poisson meunière

Riz

LAITAGES

L1
Petit suisse aux fruits

DESSERTS

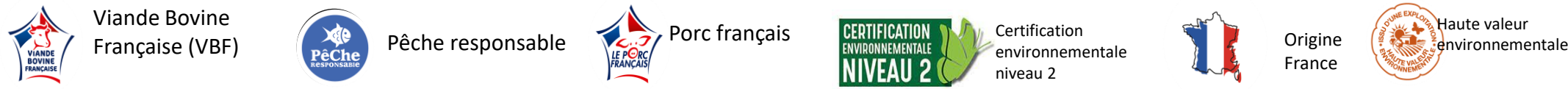
D2
Moelleux fourré pomme

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



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.