



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2023



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

## Menu Végétarien

**04/12**  
**ENTREES**

H1  
Salade de maïs

---

V3  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**  
Rigolos au fromage  
+ salade verte



L3  
**LAITAGES**

Coulommiers à couper

---

D1  
**DESSERTS**

Compote BIO pomme banane



## MARDI

**05/12**  
**ENTREES**

H2  
Salade de patates




---

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet en sauce

Poêlée de légumes

L2  
**LAITAGES**

Yaourt nature sucré BIO

---

D2  
**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI

**06/12**  
**ENTREES**

H2  
\*Mortadelle\*

---

V1  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Sauté de porc en sauce\*

Blé BIO au beurre

L2  
**LAITAGES**

Samos

---

D1  
**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI

**07/12**  
**ENTREES**

H2  
Surimi mayonnaise




---

V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

\*Roti de porc\*

Farandole de légumes

Salsifis, courgettes, carottes, beurre lié

L3  
**LAITAGES**

Chanteneige BIO

---

D1  
**DESSERTS**

Maestro vanille



## VENDREDI

**08/12**  
**ENTREES**

H1  
Chou BIO blanc  
crème de ciboulette





---

V2  
**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Risotto du pêcheur

Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson


L2  
**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

---

D2  
**DESSERTS**

Moelleux fourré pomme



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

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.