



# LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 BIO - se 09/2024

## LUNDI

26/02

**ENTREES**

H1  
Salade triolo  
Chou rouge et blanc râpé, céleri, vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Filet de poulet en sauce

**LAITAGES**

L1  
Pommes noisette

**DESSERTS**

D1  
Compote BIO

## Menu Végétarien

27/02

**ENTREES**

H2  
Taboulé BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3  
Escalope panée végétarienne

**LAITAGES**

L2  
Haricots beurre

**DESSERTS**

D1  
Yaourt nature sucré

## MERCREDI

28/02

**ENTREES**

H1  
Betteraves BIO en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Fricassée de volaille en sauce

**LAITAGES**

L3  
Poêlée de légumes

**DESSERTS**

D1  
Fruit

## JEUDI

29/02

**ENTREES**

H2  
Salade de blé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1  
Paupiette de veau

**LAITAGES**

L3  
Carottes

**DESSERTS**

D2  
Gouda BIO

Fruit

## VENDREDI

01/03

**ENTREES**

H1  
Macédoine mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2  
Poisson meunière

**LAITAGES**

L1  
Riz BIO

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

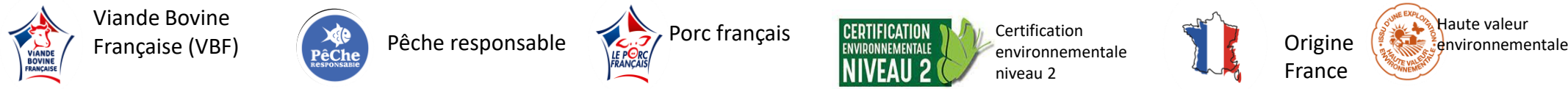
D2  
Brownie

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.