



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 34/2025



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

LUNDI

18/08

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**
Chou blanc et rouge râpés, carottes, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez

Lentilles

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Menu Végétarien

19/08

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette végétarienne

Haricots beurre **BIO**

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

20/08

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Brocolis **BIO** crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

21/08

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule **BIO**

LAITAGES

Velouté fruits

DESSERTS

Gâteau basque

VENDREDI

22/08

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards crème

LAITAGES

Petit louis

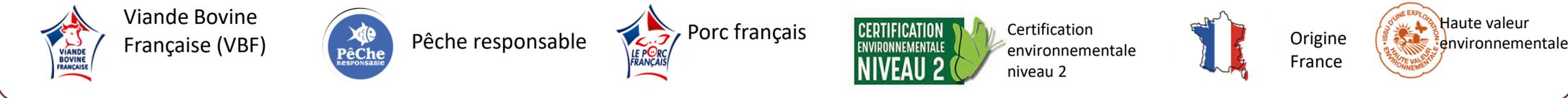
DESSERTS

Yaourt nature sucré **BIO**

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.