

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 06/2026

CHANDELEUR EN BRETAGNE



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

Menu Végétarien

02/02

ENTREES

Potage

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien

Haricots verts BIO

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MARDI

03/02

ENTREES

Rosette



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda BIO



DESSERTS

Compote pomme banane

MERCREDI

04/02

ENTREES

Macédoine mayonnaise



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé BIO au beurre

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

05/02

ENTREES



CHANDELEUR EN BRETAGNE

Salade Morlaix

Pdt, chou fleur, vinaigrette

Filet de poisson sauce
dieppoise



Semoule BIO

Petit Louis

Crêpe sucrée



VENDREDI

06/02

ENTREES

Betteraves BIO en salade



PRODUIT
DE SAISON



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Flan chocolat

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.

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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

* : plat avec viande porcine