



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 08/2026

LA CULINAIRES
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

16/02

ENTREES

Salade triolo BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles maison

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Mousse au chocolat



Menu Végétarien

17/02

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellinis ricotta épinards BIO



LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

18/02

ENTREES

Salade corail

Surimi, pdt, macédoine, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

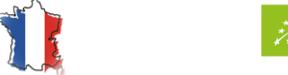
Épinards crème

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Yaourt sucré BIO



JEUDI

19/02

ENTREES

Salade de pates BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Brocolis crème

LAITAGES

Petits suisses aux fruits

DESSERTS

Compote



VENDREDI

20/02

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Riz BIO



LAITAGES

Vache picon



DESSERTS

Muffin pépites de 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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



Haute valeur
environnementale

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