



5 composants -
1 BIO se
28/2026



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



LUNDI

06/07
ENTREES

Chou coleslaw **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

07/07
ENTREES

Salade de riz **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

Et salade verte

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

08/07
ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knacki de volaille

Purée

LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Yaourt sucré



JEUDI

09/07
ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Carottes **BIO**



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Compote



VENDREDI

10/07
ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger



Frites au four

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Muffin au chocolat

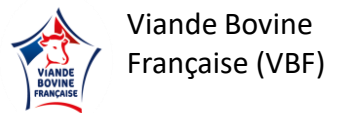


Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

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

* : plat avec viande porcine



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