LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 49/2021

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

LUNDI 06/12

H1 ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde aux échalotes

Lentilles

L1 LAITAGES

Gouda

D1 DESSERTS

MARDI 07/12

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre et maïs

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage AOP

Haricots beurre persillés

L3 LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 08/12

H1 ENTREES

Salade triolo
(trilogie de légumes de saison)

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise
(pdt, saucisson à l'ail, saucisse de francfort, champignons, légumes)

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI 09/12

H1 ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates bolognaises

LAITAGES

D1 DESSERTS

Mosaïque de fruits

VENDREDI 10/12

H2 ENTREES

Salade de blé
(blé français)

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Épinards à la crème

PRODUIT DE SAISON

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Les pommes et kiwis viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Agriculture raisonnée
- Origine France
- Fait maison

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.