



LE MENU DE LA SEMAINE

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

4 composants - se 02/2022



LUNDI
10/01

H1 ENTREES

Chou blanc en salade

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Pommes noisette

L1 LAITAGES

Carré frais

DESSERTS

MARDI
11/01

H3 ENTREES

Potage

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Palet végétarien montagnard
(carotte, épinards, oignon, blé, fromage, huile tournesol)

Haricots plats persillés

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI
12/01

H1 ENTREES

Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche

+ salade (20g)

L2 LAITAGES

Samos

D2 DESSERTS

JEUDI
13/01

H2 ENTREES

Mortadelle

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tomate farcie

Pates au beurre

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Couronne des rois

VENDREDI
14/01

H2 ENTREES

Salade de riz multicolore

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson sauce créole

Garniture bretonne

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote pomme poire



Les pommes viennent du Sud Ouest

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Haute valeur environnementale HVE



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.