LE MENU DE LA SEMAINE

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

4 composants - se 19/2022

LUNDI 09/05

ENTREES — H3

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Roti de porc

Courgettes persillées

LAITAGES — L3

Petit louis

DESSERTS — D2

MARDI 10/05

ENTREES — H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Roulé au fromage

+ salade verte

LAITAGES — L1 — PRODUIT DE SAISON

DESSERTS — D1

Compote

MERCREDI 11/05

ENTREES — H2

Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Manchons de Poulet

Chou fleur béchamel

LAITAGES — L2 — PRODUIT DE SAISON

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI 12/05

ENTREES — H1

Concombres a la grecque
Concombre, fromage blanc, menthe, ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Poêlée Villageoise
pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Yaourt nature sucré

VENDREDI 13/05

ENTREES — H3

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Paupiette a la crème

Pates au beurre

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Barre bretonne à trancher

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France

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.