



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 13/2023



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

Menu **Végétarien**

LUNDI 27/03

ENTREES

H1 Salade de maïs 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 28/03

ENTREES

H2 Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 *Sauté de porc en sauce*

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2  Laitages 

Chanteneige 

DESSERTS

D2

MERCREDI 29/03

ENTREES

H3 Rosette 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet

Coquillettes ratatouille

LAITAGES

L1 Mimolette 

DESSERTS

D1  Compote pomme fraise

JEUDI 30/03

ENTREES

H2 *Pâté de campagne* 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Acras de morue 

Curry chou fleur pommes de terre 

LAITAGES


L3 

DESSERTS

D1  Compote pomme fraise

VENDREDI 31/03

ENTREES

L1  Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS



V2 Chili végétarien


Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

LAITAGES

L1

DESSERTS




D1  YAOURT FERMIER 

 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)
  Pêche responsable
  Porc français
  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.