



# LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 27/2023



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



## LUNDI 03/07

### ENTREES

H1 Mascarade de crudités

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Normandin de veau

Poêlée estivale  
Pdt, aubergines, courgettes, tomates, oignon

---

### LAITAGES

L2 Yaourt nature sucré

---

### DESSERTS

D1

## MARDI 04/07

### ENTREES

H2 Taboulé

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Escalope viennoise

Haricots beurre

---

### LAITAGES

L2

---

### DESSERTS

D1 Compote

## MERCREDI 05/07

### ENTREES

H2 Rosette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Salade de riz et thon

Chanteneige

---

### DESSERTS

D1

## Menu Végétarien 06/07

### ENTREES

H1 Salade fraîcheur  
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Tortellonis épinards sauce tomate

---

### LAITAGES

L3

---

### DESSERTS

D1 Fruit

### ENTREES

H1 Tomate œuf pique nique

---

### PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Jambon blanc

Chips

---

### LAITAGES

L1

---

### DESSERTS

D2 Crostatine

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

\* : plat avec viande porcine

## LEGENDE



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.