



4 composants
Se 24/2023



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

LUNDI 12/06 ENTREES

H1 Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Petits pois

LAITAGES

L1 Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien 13/06 ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien mexicain

Chou fleur persillé

LAITAGES

L3 Gouda

DESSERTS

D1 Fruit

MERCREDI 14/06 ENTREES

H1 Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Boulgour

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 15/06 ENTREES

H1 *Salade Sacramento*
Maïs, pamplemousse, crevettes, tomate, sésame, ciboulette, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Wings (manchons) de poulet*

Riz jaune haricots rouges

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 *Muffin pépites de chocolat*

VENDREDI 16/06 ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombres, tomates, olives noires, câpres, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Brandade parmentière

LAITAGES

L3

DESSERTS

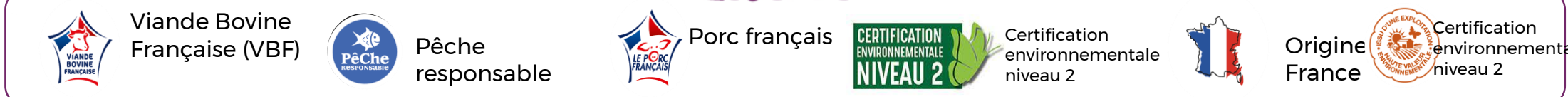
D2 Flan vanille

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.