








LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 06/2025



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végétarien
03/02	04/02	05/02	06/02	07/02
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Taboulé	*Rosette*	Salade verte et croutons	Potage	Cèleri rémoulade
		PRODUIT DE SAISON		PRODUIT DE SAISON
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Chipolatas	Poulet rôti	Boules de bœuf en sauce	 Fish and chips	Lasagnes épinards chèvre
Petits pois	Farandole de légumes	Blé au beurre	Frites au four	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Gouda			
				
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Fruit		Flan nappé caramel	Compote Pomme Banane	 Crêpe et pate a tartiner choco noisette









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	 Haute valeur environnementale
--	---	---	---	--	---

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.