Vive la rentrée !

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

4 composants - se 36/2025

Menu Végétarien

LUNDI 01/09

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Poêlée de légumes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

MARDI 02/09

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Protéines de Pois et blé

Haricots verts persillés

LAITAGES PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 03/09

ENTREES

Duo de crudités

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI 04/09

ENTREES

Salade de tomates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cheeseburger

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 05/09

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : 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.