LE MENU DE LA SEMAINE

LA SEMAINE DU GOÛT

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

EGALIM — PêChe responsable — VÉGÉTARIEN — CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

4 composants - se 42/2025

LUNDI

13/10

ENTREES

Salade fraicheur
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Petits pois

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Menu Végétarien

14/10

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

15/10

ENTREES

Macédoine vinaigrette

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

CAP SUR L' OUTRE MER

MENU A THEME:

A LA DÉCOUVERTE DU GOUT

VENDREDI

17/10

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

sauté de porc aux olives

Brocolis à la béchamel

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

DESSERTS

Compote

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
- Haute valeur environnementale

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