LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 25/2025

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

LUNDI 16/06

ENTREES

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

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Menu Végétarien — 17/06

ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots verts

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 18/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

JEUDI 19/06

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Brocolis à la béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Gâteau basque

VENDREDI 20/06

ENTREES

Roulade
dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

DESSERTS

Yaourt nature sucré

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.