LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2025

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

Menu Végétarien

	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	03/06	04/06	05/06	07/06
ENTREES	*Rosette*	Radis beurre	Salade verte croutons	Carottes râpées
		PRODUIT DE SAISON		
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	Poulet rôti Haricots beurre	Haché de poulet en sauce Blé au beurre	Fish and chips Frites au four	Blanquette de veau Riz
LAITAGES	Gouda			
DESSERTS		Flan nappé caramel	Compote Pomme Banane	Tarte aux pommes

02/06
ENTREES: Salade de blé
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS: Steak végétal Poêlée estivale Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic
LAITAGES
DESSERTS: Fruit

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.