



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 22/2022

Biodiversité et fruits en fête



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

LUNDI 30/05

ENTREES

H1 Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill* en sauce

Haricots en grain

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D2 Yaourt sucré

MARDI 31/05

ENTREES

H2 Semoule **BIO** à la grecque
(semoule, concombre, olive, menthe, citron, huile)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pizza fromage

Haricots verts

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Fruit

Flan nappé caramel

MERCREDI 01/06

ENTREES

H1 Tartare de légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette aux champignons

Pommes vapeur

LAITAGES

L1 Tome blanche

DESSERTS

D2 Compote **BIO** Pomme-abricot

JEU 02/06

ENTREES

H1 Tomates en saladette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Sauté de poulet au miel

Patates **BIO** au beurre

LAITAGES

L1 Petit Louis

DESSERTS

D1 Fraises locales

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI 03/06

ENTREES

H3 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hoki sauce bonne femme
Sauce champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits

Moelleux chocolat

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
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.