LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 38/2025

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

Menu Végétarien

LUNDI 15/09

ENTREES

Cèleri rémoulade BIO
Carotte et cèleri râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI 16/09

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur BIO

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 17/09

ENTREES

Salade de cervelas
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Edam

DESSERTS

Yaourt nature BIO sucré

JEUDI 18/09

ENTREES

Taboulé
À la semoule BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Compote de fruits

VENDREDI 19/09

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches BIO

DESSERTS

Brownie à découper

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.