



5 composants
1 composant BIO
Se 24/2023



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

LUNDI 12/06

ENTREES

H1 Duo de râpés **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Petits pois **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1 Fruit

Menu Végétarien 13/06

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien mexicain

Chou fleur persillé **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

LAITAGES

L3 Gouda **BIO**


DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI 14/06

ENTREES

H1 Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Boulgour **BIO**

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 15/06

ENTREES

H1 *Salade Sacramento*
Maïs, pamplemousse, crevettes, tomate, sésame, ciboulette, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Wings (manchons) de poulet*

Riz Bio jaune haricots rouges



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 *Petit suisse aux fruits*

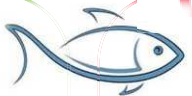
Muffin pépites de chocolat



VENDREDI 16/06

ENTREES

H1 Salade bohémienne **BIO**
Concombres, tomates, olives noires, câpres, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS


V3 Brandade parmentière **PRODUIT DE SAISON**

LAITAGES

L3 Vache picon

DESSERTS







D2 Flan vanille

 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	 Porc français	 Certification environnementale niveau 2	 Origin 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.