



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 composant BIO -
se 27/2023



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



LUNDI
03/07
ENTREES

H1 Mascarade de crudités

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Normandin de veau

Poêlée estivale
Pdt, aubergines, courgettes, tomates, oignon

L2 **LAITAGES**
Yaourt **BIO** nature sucré

D2 **DESSERTS**
Fruit

MARDI
04/07
ENTREES

H2 Taboulé

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Escalope viennoise

Haricots beurre

L2 **LAITAGES**
Gouda

D1 **DESSERTS**
Compote **BIO**

MERCREDI
05/07
ENTREES

H2 *Rosette*

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Salade de riz et thon

Chanteneige **BIO**

D1 **DESSERTS**
Flan nappé caramel

Menu Végétarien
06/07
ENTREES

H1 Salade fraîcheur
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

V3 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Tortellonis **BIO**
épinards sauce tomate

L3 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Fruit
Crème vanille

ENTREES
Tomate **BIO** œuf pique nique

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Jambon blanc

Chips

L1 **LAITAGES**
Edam

D2 **DESSERTS**
Crostatine

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
 Origine France
 Certification environnementale niveau 2

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.