



# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/2022



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

Menu Végétarien

## LUNDI 23/01

**H1** ENTREES

Salade de maïs



**V3** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

**L1** LAITAGES

**DESSERTS**

Fruit BIO



Petit suisse aux fruits



## MARDI 24/01

**H3** ENTREES

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde au jus

Haricots verts persillés

**L2** LAITAGES

Chanteneige BIO



**DESSERTS**

Flan chocolat



## MERCREDI 25/01

**H1** ENTREES

Chou rouge sucré salé



**V1** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène

Sauté de poulet, poivrons, tomate, carotte, paprika

**L1** LAITAGES

Riz BIO



Mimolette



**DESSERTS**

Fruit



## JEUDI 26/01

**H2** ENTREES

\*Pâté de campagne\*



**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Acras de morue



Curry chou fleur pommes de terre



**L3** LAITAGES

Emmental



**DESSERTS**

Compote pomme fraises BIO




## VENDREDI 27/01

**L1** ENTREES

Duo de crudités BIO

Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma




**V2** PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien

Carotte, oignons, tomate, protéines végétales, purée



**L1** LAITAGES

**DESSERTS**

YAOURT FERMIER




Gaufre



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

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.