



LE MENU DE LA SEMAINE



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

5 composants - 1 BIO - se 50/2022



LUNDI
12/12
ENTREES

H2 Crêpe fromage

V2 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Palet végétarien

PRODUIT DE SAISON
Carottes persillées

L2 **LAITAGES**
Gouda

DESSERTS
Fruit
Yaourt nature sucré **BIO**

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI
13/12
ENTREES

H1 Chou coleslaw **BIO**
Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Escalope viennoise
Lentilles maison

L1 **LAITAGES**
Gouda

D1 **DESSERTS**
Flan nappé caramel

MERCREDI
14/12
ENTREES

H1 Salade de maïs

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Paupiette en sauce
Pommes vapeur

L1 **LAITAGES**
Edam

D1 **DESSERTS**
Fruit **BIO**

JEUDI
15/12
ENTREES

H1 Macédoine vinaigrette

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Saucisse rougail
Riz **BIO**

L1 **LAITAGES**

D1 **DESSERTS**
Compote pomme
Petits suisses aux fruits

VENDREDI
16/12

Repas de Noel

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.