LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se43/2023

VACANCES SCOLAIRES

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI 23/10

ENTREES
H1
Betteraves en salade
Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
*Jambon grill *
Petits pois

LAITAGES
L1
Edam

DESSERTS
D1
Compote BIO pomme fraise

Menu Végétarien 24/10

ENTREES
H2
Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V3
Escalope panée végétarienne
Courgettes persillées
Produit de saison

LAITAGES
L2
Chanteneige

DESSERTS
D1
Yaourt nature sucré

MERCREDI 25/10

ENTREES
H1
Carottes râpées BIO
Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Poêlée villageoise
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES
L1
Vache qui rit

DESSERTS
D1
Fruit

JEUDI 26/10

ENTREES
H3
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Roti de dinde
Garniture trois légumes
Pdt, carottes, haricots verts

LAITAGES
L3
Gouda BIO

DESSERTS
D2
Maestro vanille

VENDREDI 27/10

ENTREES
H1
Concombres BIO à la grecque
Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
Poisson meunière
Riz

LAITAGES
L1
Petit suisse aux fruits

DESSERTS
D2
Moelleux fourré pomme

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 — Haute valeur environnementale

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se44/2023

VACANCES SCOLAIRES

LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR — GOUT / PARTAGE / PROXIMITE

LUNDI 30/10

ENTREES
H1
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Haché de bœuf au jus
Carottes persillées
Produit de saison

LAITAGES
Gouda BIO

DESSERTS
D1
Fruit

Menu Végétarien 31/10

ENTREES
H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V3
Tarte au fromage
+
salade

LAITAGES
L3
Vache qui rit

DESSERTS
D1
Compote BIO

MERCREDI 01/11

ENTREES
H2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2
FERIE

LAITAGES
L1

DESSERTS
D1

JEUDI 02/11

ENTREES
H3
Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Paupiette de veau
Chou fleur BIO persillé
Produit de saison

LAITAGES
Petit suisse aux fruits

DESSERTS
Moelleux citron

VENDREDI 03/11

ENTREES
H1
Cèleri BIO rémoulade
Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1
Pates au saumon
Pates, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

LAITAGES
L1
Mousse chocolat

DESSERTS
D2
Fruit

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 — Haute valeur environnementale

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.