LE MENU DE LA SEMAINE

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

5 composants - 1 BIO - se 07/2024

LUNDI 12/02

ENTREES
- H2 Crêpe fourrée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V2 Cordon bleu
- Carottes persillées

LAITAGES
- L2 Emmental BIO

DESSERTS
- D1 Flan chocolat

Menu Végétarien 13/02

ENTREES
- H1 Salade de betteraves BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V3 Boules de soja sauce tomate
- Flageolets

LAITAGES
- L1 Petit suisse aux fruits

DESSERTS
- D2 Fruit

MERCREDI 14/02

ENTREES
- H1 Chou coleslaw BIO
  Chou et carotte râpés, mayonnaise
  PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V1 *Roti de porc*
- Blé

LAITAGES
- L1 Edam

DESSERTS
- D1 Yaourt aromatise

JEUDI 15/02

ENTREES
- H2 Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V2 Sauté de poulet en sauce
- Haricots verts BIO

LAITAGES
- L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS
- D2 Barre bretonne

VENDREDI 16/02

ENTREES
- H2 Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V3 Brandade parmentière

LAITAGES
- L3 Vache qui rit

DESSERTS
- D2 Compote BIO

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : 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

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

5 composants - 1 BIO - se 08/2024

LUNDI 19/02

ENTREES
- H1 Duo de crudités
  Carottes et cèleri râpés, mayonnaise
  PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V1 *Chipolatas*
- Lentilles maison

LAITAGES
- L1 Mimolette

DESSERTS
- D1 Compote BIO pomme banane

MARDI 20/02

ENTREES
- H2 Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V3 Nuggets de poisson
- Chou fleur BIO persillé
  PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
- L Coulommiers a couper

DESSERTS
- D1 Maestro chocolat

MERCREDI 21/02

ENTREES
- H2 Roulade
  De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V2 Escalope viennoise
- Pommes de terre haricots verts

LAITAGES
- L1 Emmental BIO

DESSERTS
- D1 Fruit

JEUDI 22/02

ENTREES
- H3 Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V2 Roti de dinde
- Blé BIO

LAITAGES
- L1 Vache picon

DESSERTS
- D1 Fruit

Menu Végétarien 23/02

ENTREES
- Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
- V1 Œufs florentine
  Œufs durs, épinards, crème, béchamel, fromage rapé

LAITAGES
- L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS
- Moelleux fourré pomme

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : 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.