LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2026

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

EGALIM

VÉGÉTARIEN

LUNDI

22/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes

PRODUIT DE SAISON

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Menu Végétarien

23/06

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Pommes noisette

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

24/06

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI

25/06

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Courgettes

LAITAGES

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

26/06

ENTREES

Melon entier à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollusque, crustacés, poisson, arachide, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.
En cas d'allergie alimentaire de votre enfant, merci de revenir vers le service de la restauration afin qu'un accueil sécurisé formalisé dans un « Projet d'Accueil Individualisé » soit mis en place.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Haute valeur environnementale

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.