



LE MENU DE LA SEMAINE



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

4 composants - se 27/2026

c'est l'été!

LUNDI
29/06
ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Menu Végétarien

30/06
ENTREES

Haricots verts en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
01/07
ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 *Roti de porc*

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI
02/07 
ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Farandole de légumes

LAITAGES

DESSERTS

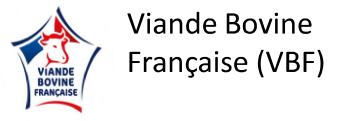
Tarte aux pommes



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



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.