# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO -se 45/2026*

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

## LUNDI 02/11

**ENTREES**

Betteraves BIO en salade

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet basquaise

Petits pois et carottes (80/20)

**LAITAGES**

Camembert a couper

**DESSERTS**

Maestro chocolat

## Menu Végétarien 03/11

**ENTREES**

Salade de pates BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé

## MERCREDI 04/11

**ENTREES**

Friand au fromage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de porc sauce barbecue

Haricots verts BIO

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Fruit



## JEUDI 05/11

**ENTREES**

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, curcuma, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Merguez bouillon oriental

Semoule BIO

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Muffin pépites de chocolat

Compote

## VENDREDI 06/11

**ENTREES**

*Mortadelle*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Brocolis BIO béchamel

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**

Fruit

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.

# La famille des choux:

## rouge, blanc, fleur, brocolis,…

Grace à nous tu auras:



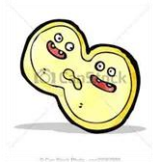
**- De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement de ton cœur



- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules



- De la vitamine C:

Pour être en pleine forme

**- Beaucoup d'Eau**

- des Fibres et des Minéraux



Tu vas m'adorer dans une salade avec une vinaigrette sucré salé ou chaud avec une béchamel



**BON APPETIT !**

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants -1 BIO - se 46/2026

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

## LUNDI

**09/11**

**ENTREES**

Salade de chou rouge BIO et pomme





PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas*

Lentilles maison

**LAITAGES**

Fromage blanc sucré

**DESSERTS**

Fruit

## Menu Végétarien

**10/11**

**ENTREES**

Salade de pomme de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roulé au fromage

+ salade

**LAITAGES**

Laitage BIO

**DESSERTS**

Flan chocolat

## MERCREDI

**11/11**

**ENTREES**

**Férié**

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

**LAITAGES**

**DESSERTS**

## JEUDI

**12/11**

**ENTREES**

Taboulé

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de poulet sauce choron

Sauce type béarnaise a la tomate

Carottes BIO

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**



Gaufre liégeoise

## VENDREDI

**13/11**

**ENTREES**

Potage 7 légumes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson à l'orange

Purée

**LAITAGES**

Tartare

**DESSERTS**

Compote de pomme poire BIO

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO -se47/2026*

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

## LUNDI 16/11

**ENTREES**

Chou coleslaw BIO
Chou et carottes râpé, mayonnaise, fromage blanc

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poulet rôti

Pommes noisette

**LAITAGES**

Carré de l'est à Tailler




**DESSERTS**

Maestro vanille



## MARDI 17/11

**ENTREES**

Tarte salée (ss viande)

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Yaourt sucré BIO

## MERCREDI 18/11

**ENTREES**

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de volaille catalane

Purée

**LAITAGES**

Edam BIO

**DESSERTS**

Fourré fraise

## JEUDI 19/11

**ENTREES**

Salade de riz BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Calamars romaine

Épinards à la crème

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Compote de pomme

Moelleux chocolat

## Menu Végétarien 20/11

**ENTREES**

Potage potiron

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pates BIO bolognaise végétarienne

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se48/2026

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

## LUNDI
23/11

**ENTREES**

Salade de maïs

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Filet de poulet sauce diablotin

Sauce tomate avec un soupçon de moutarde+ épices

Petits pois

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Yaourt sucré BIO

## Menu Végétarien
24/11

**ENTREES**

Salade de blé BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Croque tout fromage

+ salade



**LAITAGES**

Camembert à couper



**DESSERTS**

Compote de pomme

## MERCREDI
25/11

**ENTREES**

Betteraves en salade



CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Escalope viennoise

Riz BIO

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI
26/11

**ENTREES**

Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Accras de morue

Courgettes BIO

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI
27/11

*Menu participatif*

Compléter et nous retourner la feuille jointe avant le 27 octobre

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.

Faites votre choix

# Menu participatif

Les équipes de la Culinaire des pays de l'Adour vous proposent de voter pour votre menu préféré qui sera servi le vendredi 27 novembre 2026. Les plats ayant la majorité formeront le menu du jour.

Afin de favoriser leur implication et leur éducation au goût, nous vous encourageons à associer les enfants au choix de ce menu.

Réponse à nous retourner avant le 27 octobre 2026.

Vous pouvez choisir **UN** seul plat de chaque composant du menu.

| Composante | Plat | Cochez le plat choisi « X » |
|---|---|---|
| Entrée | | |
| | Cèleri rémoulade aux pommes | |
| | Carottes râpées vinaigrette miel et orange | |
| Viande | | |
| | Aiguillette de poulet crousty (panure croustillante)  | |
| | Hot dog à garnir soi même  | |
| Accompagnement | | |
| | Pâtes au beurre | |
| | Frites au four | |
| Fromage | *Uniquement en 5 composantes* | |
| Dessert | | |
| | Beignet donut cacao  | |
| | Eclair chocolat  | |
| | Poire | |

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2026

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

## LUNDI
**30/11**

**ENTREES**

Potage 7 légumes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Émincé de poulet sauce barbecue

Printanière de légumes

**LAITAGES**

Chanteneige BIO

**DESSERTS**

Mousse chocolat

## Menu Végétarien
**01/12**

**ENTREES**

Carottes râpées sauce asiatique

Sauce: huile, vinaigre, jus de citron, jus d', menthe, curry, sucre



PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Tortelinni ricotta épinards BIO

**LAITAGES**

Gouda



**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI
**02/12**

**ENTREES**

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Semoule BIO

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Maestro vanille

## JEUDI
**03/12**

**ENTREES**

Macédoine vinaigrette

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de veau à la crème

Riz BIO

**LAITAGES**

**DESSERTS**



Madeleine

Compote de pomme

## VENDREDI
**04/12**

**ENTREES**

Œuf dur sauce cocktail

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de poisson

Ratatouille

**LAITAGES**

Petit Louis

**DESSERTS**

Yaourt sucré BIO

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 50/2026

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

## LUNDI 07/12

**ENTREES**

Potage aux carottes

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette de veau

Haricots verts BIO

**LAITAGES**

Brie a couper

**DESSERTS**

Flan vanille

## Menu Végétarien 08/12

**ENTREES**

Mascarade de crudités BIO
Chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Pizza au fromage + salade

**LAITAGES**

Petit Suisse aux Fruits

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI 09/12

**ENTREES**

Radis

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Lasagnes de bœuf

**LAITAGES**

Emmental

**DESSERTS**

Yaourt aromatisé BIO

## JEUDI 10/12

**ENTREES**

Betteraves en salade

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Sauté de porc au caramel*

Blé BIO

**LAITAGES**

**DESSERTS**

Barre bretonne à trancher

Compote

## VENDREDI 11/12

**ENTREES**

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Fish and chips

Frites au four

**LAITAGES**

Samos

**DESSERTS**

Yaourt sucré BIO

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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 51/2026

INSTANTS ENCHANTÉS

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

## LUNDI

**14/12**

**ENTREES**

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas*

Lentilles maison

**LAITAGES**

Chanteneige BIO

**DESSERTS**

Petit suisse aux fruits

## Menu Végétarien

**15/12**

**ENTREES**

Salade de pates

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Boules de soja sauce tomate

Garniture catalane
Pdt, courgettes, oignon, tomate, poivrons

**LAITAGES**

Camembert à couper

**DESSERTS**

Compote BIO

## MERCREDI

C'EST DÉJÀ Noël

MENU DE NOEL

## JEUDI

**16/12**

**ENTREES**

Salade de riz

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Nuggets de poisson

Épinards BIO et crème

**LAITAGES**

Gouda

**DESSERTS**

Fruit

## VENDREDI

**17/12**




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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO -se 52/2026*

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

## LUNDI
**21/12**

**ENTREES**

Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Cordon bleu

Carottes BIO

PRODUIT DE SAISON

**LAITAGES**

Petit suisse aux fruits

**DESSERTS**



Compote de pomme

## Menu Végétarien
**22/12**

**ENTREES**

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Raviolis BIO aux légumes

**LAITAGES**

Yaourt sucré

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI
**23/12**

**ENTREES**

*Saucisson à l'ail*

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Riz BIO

**LAITAGES**

Vache qui rit

**DESSERTS**

Fruit

## JEUDI
**24/12**

**ENTREES**

Surimi mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Chipolatas*

Courgettes BIO

**LAITAGES**

Petit louis

**DESSERTS**

Brownie

## VENDREDI
**25/12**

**ENTREES**



JOYEUX

NOEL



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.

# LE MENU DE LA SEMAINE

*5 composants - 1 BIO - se 53/2026*

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

## LUNDI 28/12

**ENTREES**

Potage

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

**LAITAGES**

Petit moulé

**DESSERTS**

Yaourt sucré BIO

## Menu Végétarien — 29/12

**ENTREES**

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT DE SAISON

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Moelleux pois et blé

Haricots verts BIO

**LAITAGES**

Camembert

**DESSERTS**

Fruit

## MERCREDI 30/12

**ENTREES**

Carottes râpées BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

*Roti de porc*

Frites au four

**LAITAGES**

Chanteneige

**DESSERTS**

Mousse chocolat

## JEUDI 31/12

**ENTREES**

Salade de riz BIO

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson meunière

Épinards à la crème

**LAITAGES**

Yaourt aromatisé

**DESSERTS**

Fourré pomme

## VENDREDI 01/01

**ENTREES**

BONNE ANNÉE 2027

**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.

# LEGENDE – Encadré violet en bas de la trame menu

*Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme*
*Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite*
*Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement*

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

## Spécifiques


Issu de viande Label Rouge



Filière marine engagée


Recette du chef


Origine France


De saison


Local


Œufs Plein Air

## Marqueurs culinaires


Dessert de ma mamie


Dessert du potager


Fun Food


Fun Food



Plat végétarien


Soupe du chef


Yaourt du chef


Tutti Frutti

## Labels officiels


Agriculture Biologique Europe


Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)


Indication Géographique Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur


Région Ultrapériphérique (RUP)


Haute Valeur Environnementale (HVE)


Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française