



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 04/2022



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

Menu **Végétarien**

LUNDI 23/01 ENTREES

H1
Salade de maïs



V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau sauce champignons
Lentilles maison

L1 LAITAGES

DESSERTS
Fruit **BIO**
Petit suisse aux fruits

MARDI 24/01 ENTREES

H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de dinde au jus
Haricots verts persillés

L2 LAITAGES
Chanteneige **BIO**

D2
Flan chocolat

MERCREDI 25/01 ENTREES

H1
Chou rouge sucré salé



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Fricassée madrilène
Sauté de poulet, poivrons, tomate, carotte, paprika

L1 LAITAGES
Riz **BIO**
Mimolette

DESSERTS
Fruit

JEUDI 26/01 ENTREES

H2
Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Acras de morue
Curry chou fleur
pommes de terre

L3 LAITAGES
Emmental

D1
Compote pomme fraises **BIO**

VENDREDI 27/01 ENTREES

L1
Duo de crudités **BIO**
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma



V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Hachis parmentier végétarien
Carotte, oignons, tomate, protéines végétales, purée



L1 LAITAGES

DESSERTS
YAOURT FERMIER
Gaufre




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

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.