



# 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.