LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 21/2026

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

Menu Végétarien

LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
ENTREES	**ENTREES**	**ENTREES**	**ENTREES**	**ENTREES**
Cèleri rémoulade BIO cèleri râpé, mayonnaise	Tarte salée (ss viande)	Salade de maïs	Salade de riz au thon	Concombre BIO a la grecque Rondelles de concombre, fromage blc, vinaigre
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**	**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**
Poulet rôti Petits pois	*Chipolatas* Chou fleur BIO	Émincé de volaille Haricots beurre	Calamars romaine Trilogie de légumes Haricot verts, salsifis, carottes	Hachis parmentier végé Purée, lentilles, émincé végétal, bouillon, légumes
LAITAGES	**LAITAGES**	**LAITAGES**	**LAITAGES**	**LAITAGES**
Carré de l'est à Tailler	Petit suisse aux fruits	Edam BIO	Yaourt sucré BIO	Petit louis
DESSERTS	**DESSERTS**	**DESSERTS**	**DESSERTS**	**DESSERTS**
Maestro vanille	Fruit	Fromage blanc sucré	Compote	Brownie à découper

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)
- Agriculture Biologique Europe
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Haute valeur environnementale

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