



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2025



LUNDI

03/03

ENTREES

Salade de maïs



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Pommes noisette

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO



Menu Végétarien

04/03

ENTREES

Salade de pâtes BIO



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de blé

Jardinière de légumes

LAITAGES

Brie a couper



DESSERTS

Compote

MERCREDI

05/03

ENTREES



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES



DESSERTS



JEUDI

06/03

ENTREES

Carottes râpées BIO



PRODUIT DE SAISON

PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon

Coquillettes, cube de saumon et saumon fumé, crème, aromates



LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Mousse au chocolat

VENDREDI

07/03

ENTREES

* Mortadelle*



PLATS &

ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots verts BIO pommes de terre

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Tarte aux pommes



* : plat avec viande porcine

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2

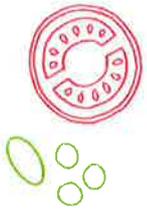


Origine France



Agriculture Biologique Europe

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
GOUT / PATRIMoine / PROXIMITÉ

Spécifiques



Issu de viande
Label Rouge



Pêche
responsable



Recette du chef



Origine France



De saison



Local



Eufs Plein Air

Marqueurs culinaires



Dessert de ma mamie



Dessert du potager



Fun Food



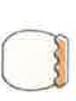
Fun Food



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 Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique (RUP)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille
Française