



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 14/2025



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

LUNDI

31/03

ENTREES

Oeuf dur mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignon



Carottes **BIO**



parpillées

PRODUIT DE SAISON

Petit Louis



DESSERTS

Mousse Chocolat



Menu Vegetarien

01/04

ENTREES

Betteraves **BIO** en
salade



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

02/04

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS



LAITAGES

DESSERTS



JEUDI

03/04

ENTREES

Salade de chou
colorée

Chou blanc râpé, brunnoise de légumes, pomme cubé

PRODUIT DE SAISON

ACCOMPAGNEMENTS

Jambon blanc
(A servir froid)

Coquillettes **BIO**

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

04/04

ENTREES

Pâté de campagne



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur **BIO**

LAITAGES

Yaourt nature sucré



DESSERTS

Gâteau maison



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

* : plat avec viande porcine



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



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
-  Plat végétarien
-  Fun Food
-  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
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Le Porc Français
-  Volaille Française