LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 19/2025

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

Menu Végétarien

LUNDI 05/05

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc au jus

Carottes

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Maestro chocolat

MARDI 06/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque « tout « fromage

Salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 07/05

ENTREES

Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Purée

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème dessert Vanille

JEUDI 08/05

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI 09/05

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Blé

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Madeleine

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)
- 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 20/2025

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

LUNDI 12/05

ENTREES

Salade de chou rouge et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Goulash de bœuf
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

Petits pois

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Mosaïque de fruits

MARDI 13/05

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES — PRODUIT DE SAISON

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 14/05

ENTREES

Salade fraicheur
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — PRODUIT DE SAISON

Émincé de volaille en sauce

Semoule

LAITAGES

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI 15/05

ENTREES

Salade Marco polo
Pates, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Fromage blanc sucré

DESSERTS

Compote de fruits

Menu Végétarien 16/05

ENTREES

Tomates en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Gâteau maison

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

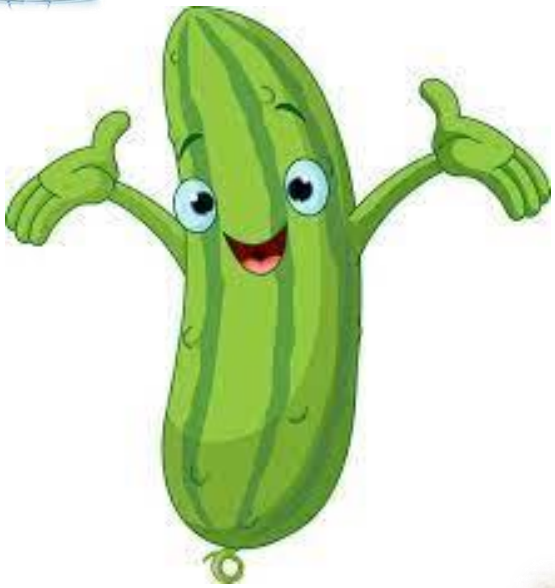
- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Haute valeur environnementale

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

le concombre

Les concombres contiennent beaucoup d'eau; 96%.

Ils contiennent aussi des vitamines C et K ainsi que du potassium et du manganèse qui contribuent au bon fonctionnement du corps.



concombre vert, blanc, lemon,…

salade de concombre à la crème

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 21 /2025

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

Menu Végétarien

LUNDI 19/05

ENTREES

Chou coleslaw
Carotte et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI 20/05

ENTREES

Pizza fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Chou fleur

LAITAGES

Velouté aux fruits

DESSERTS

Brownie à découper

MERCREDI 21/05

ENTREES

Salade de cervelas
Pdt, saucisson à l'ail, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots beurre

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Edam

DESSERTS

Yaourt nature sucré

JEUDI 22/05

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Fruit

VENDREDI 23/05

ENTREES

Concombre en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier végétarien
Purée, émincé végétal, épices

LAITAGES

Yaourt les deux vaches

DESSERTS

Compote de fruits

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)
- Pêche responsable
- 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 22/2025

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

LUNDI

26/05

ENTREES

Œuf dur mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes persillées

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Mousse Chocolat

Menu Végétarien

27/05

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortilla pommes de terre oignons

Haricots verts

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

28/05

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Riz

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Fruit

JEUDI

29/05

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

VENDREDI

30/05

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

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)
- Pêche responsable
- 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 23/2025

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

Menu Végétarien

02/06

ENTREES

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal

Poêlée estivale
Pdt, oignon, courgette, légumes du soleil, tomate, basilic

LAITAGES

Buche chèvre a couper

DESSERTS

Fruit

MARDI

03/06

ENTREES

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Crème vanille

MERCREDI

04/06

ENTREES

Radis beurre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de poulet en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI

05/06

ENTREES

Salade verte croutons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Petit Louis

DESSERTS

Compote Pomme Banane

VENDREDI

07/06

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de veau

Riz

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Tarte aux pommes

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)

Pêche responsable

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 24/2025

Fête du soleil Inca

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

LUNDI

09/06

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

Menu Végétarien

10/06

ENTREES

Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulés au fromage

Salade verte

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Petit Suisse aux Fruits

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

11/06

ENTREES

Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Purée

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Yaourt aromatisé

INCA ENSALADA
Tomate, avocat, carottes, vinaigrette au cumin

POULET PÉRUVIEN
Sauté de poulet, paprika, jus de citron , jus d'orange, menthe

POÊLÉE CUZCO
Pdt, maïs, haricots rouges, poivrons, oignon, cumin

GOUDA

MOELLEUX CHOCOLAT

VENDREDI

13/06

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates au saumon

LAITAGES

Samos

DESSERTS

Compote

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œufs, fruits à coques, lupin, lait (y compris lactose), mollus… …nant 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)

Pêche responsable

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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 25/2025

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

LUNDI 16/06

ENTREES

Salade fraicheur
Concombre, maïs, carotte râpée, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc aux olives

Pommes noisette

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Mousse au chocolat

Menu Végétarien 17/06

ENTREES

Pâtisserie salée
(ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée VG

Haricots verts

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 18/06

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule

LAITAGES

Emmental

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI 19/06

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Brocolis à la béchamel

LAITAGES

Velouté fruits

DESSERTS

Gâteau basque

VENDREDI 20/06

ENTREES

Roulade
dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade parmentière

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Yaourt nature sucré

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

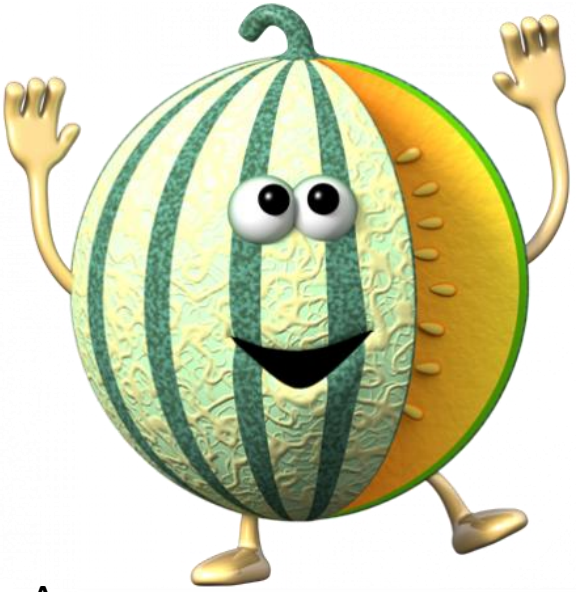
LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- 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.

Avec l’été voici les **Melons**

Nous sommes très riches en **Eau**: 85%; et donc contribuons à une bonne hydratation en période chaude.



Nous apportons aussi de la vitamine A et C, qui protègent nos cellules.
La vitamine B6 est aussi présente ainsi que certains minéraux comme le potassium et tout ceci pour être en pleine forme.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 26/2025

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

LUNDI

23/06

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde au jus

Carottes

LAITAGES

Edam

DESSERTS

Compote

Menu Végétarien

24/06

ENTREES

Salade Triolo
chou rouge, chou blanc, cèleri, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes épinards chèvre

LAITAGES

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

25/06

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Riz

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Fruit

Fête estivale

Concombres en salade

Hot dog
À monter
(pain+saucisse+sauce)

Frites au four

Babybel
Yaourt à boire

VENDREDI

27/06

ENTREES

Melon entier
à vider et tailler

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

LAITAGES — PRODUIT DE SAISON

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Gaufre liégeoise

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)
- Pêche responsable
- 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.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 27/2025

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

LUNDI
03/07

ENTREES
Chou coleslaw
chou blanc, carotte, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Sauté de poulet aux champignons

Pommes noisette

LAITAGES
Gouda

DESSERTS
Yaourt nature sucré

Menu Végétarien
04/07

ENTREES
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boules de soja sauce tomate

Chou fleur

LAITAGES
Brie a couper

DESSERTS
Moelleux fourré pomme

MERCREDI
05/07

ENTREES
Concombres en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES
Chanteneige

DESSERTS
Yaourt aromatisé

JEUDI
06/07

ENTREES
Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Calamars romaine

Courgettes béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

DESSERTS
Fruit

Mousse chocolat

C'EST LES VACANCES !

ENTREES
Tomate pique-nique

PRODUIT DE SAISON

Jambon blanc

Chips

DESSERTS
Edam

Compote en berlingot

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)

Pêche responsable

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.

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
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Spécifiques

- Issu de viande Label Rouge
- Pêche responsable
- Recette du chef
- Origine France
- De saison
- Local
- Œufs 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 Protégé (IGP)
- Bleu Blanc Cœur
- Région Ultrapériphérique (RUP)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Label Rouge
- Le Porc Français
- Viande Bovine Française (VBF)
- Volaille Française