



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 22/2022

Biodiversité et fruits en fête



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

LUNDI

30/05

H1 ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri rapés,
mayonnaise, curcuma

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill en sauce

L1 Haricots en grain

LAITAGES

Mimolette



DESSERTS

MARDI

31/05

H2 ENTREES

Semoule à la grecque
(semoule française, concombre,
olive, menthe, citron, huile)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

L2 Haricots verts

LAITAGES

D2 DESSERTS

Flan nappé caramel

MERCREDI

01/06

H1 ENTREES

Tartare de légumes

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette aux champignons

L1 Pommes vapeur

LAITAGES

D2 DESSERTS

Compote Pomme-abricot

JEUDI

02/06

H1 ENTREES

Tomates en salade

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet au miel

L1 Pâtes au beurre

LAITAGES

D1 DESSERTS

Fraisifs locaux

VENREDI

03/06

H3 ENTREES

Pâté de campagne

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hoki sauce bonne femme
Sauce champignons

L2 Carottes persillées

LAITAGES

D2 DESSERTS

Moelleux chocolat

* : plat avec viande porcine

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer l'aute d'approvisionnement

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



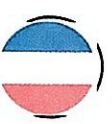
Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France