LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 10/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 06/03

H2 — ENTREES

Salade de blé
Blé français

V2 — PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poulet

Carottes BIO persillées

L1 — LAITAGES

Petit Louis

D2 — DESSERTS

Maestro chocolat

MARDI 07/03

H3 — ENTREES

Potage

V2 — PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Chipolatas *

Lentilles

L1 — LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Yaourt nature sucré BIO

MERCREDI 08/03

H1 — ENTREES

Salade Triolo BIO
Trio de crudités de saison

PRODUIT DE SAISON

V1 — PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet en sauce

Purée

L1 — LAITAGES

Vache qui rit

D1 — DESSERTS

Crème vanille

JEUDI 09/03

H2 — ENTREES

Roulade
De dinde

V3 — PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson en sauce

Semoule BIO

L1 — LAITAGES

Gouda

D1 — DESSERTS

Compote

VENDREDI 10/03

H1 — ENTREES

Salade verte

V1 — PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates BIO bolognaises végétariennes
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

L1 — LAITAGES

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,…

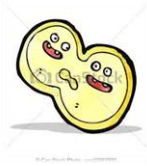
Grace à nous tu auras:

- De la Vitamine B9 et B12:

Pour un bon fonctionnement de ton cœur

- Des Antioxydants:

Pour protéger tes cellules



- De la vitamine C:

Pour être en pleine forme

- Beaucoup d'Eau

- des Fibres et des Minéraux

Tu vas m'adorer dans une salade avec une vinaigrette sucré salé ou chaud avec une béchamel

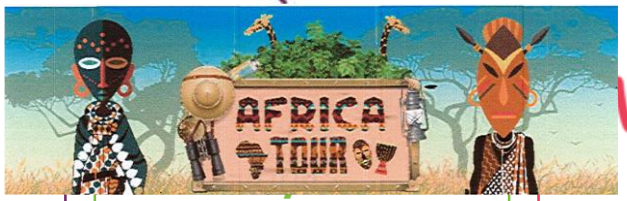
BON APPETIT !

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -
se 11/2023

Menu Végétarien

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



LUNDI 13/03

ENTREES

H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Rôti de porc sauce au poivre

Pommes noisette

LAITAGES

L1

Chanteneige BIO

DESSERTS

D2

Flan vanille

MARDI 14/03

ENTREES

H2

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Palet végétarien montagnard

Chou fleur persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2

Fol épi

DESSERTS

D1

Compote BIO pomme banane

MERCREDI 15/03

ENTREES

H1

Carottes Râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Chipolatas

Pommes vapeur

LAITAGES

L1

Petit Louis

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

JEUDI

ENTREES

H3

Salade Africa

Ananas, cœurs palmier, haricots rouges, coco râpée, vinaigrette épicée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poulet Yassa

Sauté de poulet sauce curry, olive verte, oignon, jus de citron

Riz BIO

LAITAGES

L1

Gouda

DESSERTS

D1

Moelleux banane chocolat

VENDREDI 17/03

ENTREES

H1

Chou blanc BIO crème de ciboulette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Brandade parmentière

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit

Yaourt nature sucré

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origin France
- Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 12/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 20/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill au jus

Jardinière de légumes

L3 **LAITAGES**

Vache qui rit

DESSERTS

D1

Compote BIO

MARDI 21/03

ENTREES

H1

Duo de crudités BIO

Cèleri et carottes râpées, mayonnaise, curcuma

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Poisson pané

Petits pois

L1 **LAITAGES**

Coulommiers à couper

DESSERTS

D1

Petit suisse aux fruits

MERCREDI 22/03

ENTREES

H1

Œuf dur mayonnaise

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots verts BIO

L2 **LAITAGES**

DESSERTS

Fruit

Fromage blanc sucré

JEUDI 23/03

ENTREES

H1

Betteraves en salade

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Roti de dinde

Pates BIO au beurre

L1 **LAITAGES**

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

Barre bretonne

VENDREDI 24/03

ENTREES

H2

Salade de riz BIO

V1 **PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

Omelette

Épinards à la crème

PRODUIT DE SAISON

L2 **LAITAGES**

DESSERTS

Mousse chocolat

Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origin France
- Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 13/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 27/03

ENTREES

H1
Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Paupiette de veau sauce champignons

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

Fruit BIO

Petit suisse aux fruits

MARDI 28/03

ENTREES

H2
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc en sauce

Haricots verts persillés

LAITAGES

L2
Chanteneige BIO

DESSERTS

D2
Flan chocolat

MERCREDI 29/03

ENTREES

H3
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Manchons de poulet

Coquillettes BIO ratatouille

LAITAGES

L1
Mimolette

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI 30/03

ENTREES

H2
Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Acras de morue

Curry chou fleur pommes de terre

LAITAGES

L3
Emmental

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1
Compote BIO pomme fraise

VENDREDI 31/03

ENTREES

H1
Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Chili végétarien
Riz, haricots rouges, protéines végétales, sauce tomate

LAITAGES

L1

DESSERTS

YAOURT FERMIER

Gaufre

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origin France

Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

EGALIM

5 composants - 1 BIO
se 14/2023

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

Joyeuses Pâques

LUNDI
03/04

ENTREES H2
Salami

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2
Haché de bœuf au jus
Petits pois

LAITAGES L1

DESSERTS D1
Yaourt brassé BIO aux fruits
Fruit

Menu Végétarien
04/04

ENTREES H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Boules de soja sauce tomate
Poêlée de légumes

LAITAGES L3
Coulommiers à couper

DESSERTS D1
Compote BIO pomme banane

MERCREDI
05/04

ENTREES H2
Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Sauté de porc en sauce
Riz BIO

LAITAGES L1
Samos

DESSERTS D1
Fruit

JEUDI
06/04

ENTREES H2
Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2
Nuggets de poisson
Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES L2

DESSERTS
Fruit
Petit suisse aux fruits

Joyeuses Pâques

ENTREES
Œuf dur BIO mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V3
Emincé de volaille forestier
Garniture Trinita
Pdt et flageolets

LAITAGES L1
Vache qui rit

DESSERTS D2
Tarte au chocolat

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

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. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 15/2023

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

LUNDI 10/04

ENTREES H2

FERIE

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

LAITAGES L3

DESSERTS D1

Menu Végétarien 11/04

ENTREES H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES L1

Gouda BIO

DESSERTS D1

Compote

MERCREDI 12/04

ENTREES H1

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Jambon grill poivron curry

Semoule BIO

LAITAGES L1

Edam

DESSERTS D1

Fruit

JEUDI 13/04

ENTREES H1

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Roti de porc

Purée

LAITAGES L1

DESSERTS D1

Fruit BIO

Petit suisse aux fruits

VENDREDI 14/04

ENTREES H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Haricots verts BIO

LAITAGES L3

Vache picon

DESSERTS D2

Moelleux fourré pomme

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origin France

Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 16/2023

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

LUNDI 17/04

ENTREES H3
Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2
Cordon bleu
Petits pois

LAITAGES L1
Mimolette

DESSERTS D1
Compote BIO

MARDI 18/04

ENTREES H2
Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Paupiette de veau en sauce
Chou fleur persillé — PRODUIT DE SAISON

LAITAGES L3
Emmental

DESSERTS D1
Flan chocolat

MERCREDI 19/04

ENTREES H1
Cèleri rémoulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry
Blé BIO au beurre

LAITAGES L1
Petit moulé

DESSERTS D2
Crème vanille

JEUDI 20/04

ENTREES H3
Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Filet de poisson en sauce
Riz BIO ratatouille

LAITAGES L3

DESSERTS D1
Yaourt nature sucré
Brownie

Menu Végétarien 21/04

ENTREES
Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1
Hachis parmentier végétarien
Purée, protéines végétales, carottes, sauce tomate, oignon

LAITAGES L1
Vache Picon

DESSERTS D1
Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origin France
- Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO -se 17/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 24/04

H1 ENTREES

Chou rouge BIO sucré salé

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Haricots blancs

L1 LAITAGES

Coulommiers a couper

D1 DESSERTS

Compote

MARDI 25/04

H2 ENTREES

Salade de riz

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Printanière de légumes

L3 LAITAGES

Chanteneige

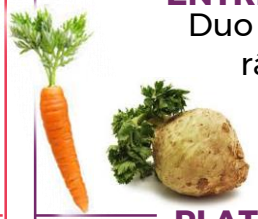
D1 DESSERTS

Yaourt BIO nature sucré

MERCREDI 26/04

H1 ENTREES

Duo de crudités râpés BIO



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

Pdt, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

L1 LAITAGES

Vache qui rit

D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI 27/04

H2 ENTREES

Salade de blé BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars à la romaine

Farandole de légumes

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré Aux myrtilles

VENDREDI 28/04

H1 ENTREES

Salade verte

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis BIO épinards et sauce tomate

L2 LAITAGES

Gouda

D1 DESSERTS

Fruit

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)

Pêche responsable

Porc français

Certification environnementale niveau 2

Origin France

Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 18/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 01/05

H1 ENTREES

FERIE

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

MARDI 02/05

H2 ENTREES

Salade de pommes de terre

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pizza fromage

+ salade

PRODUIT DE SAISON

L3 LAITAGES

Edam

D1 DESSERTS

Compote BIO

MERCREDI 03/05

H2 ENTREES

Taboulé

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf

Carottes persillées

L3 LAITAGES

Chanteneige BIO

D1 DESSERTS

Flan nappé caramel

JEUDI 04/05

H2 ENTREES

*Mortadelle *

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Manchons de poulet

Pommes de terre haricots plats

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré BIO

Crostatine

VENDREDI 05/05

H2 ENTREES

Chou coleslaw BIO

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes de la mer

Coquillettes, poisson, moules, sauce

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

Petit suisse aux fruits

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Les pommes viennent du Sud Ouest

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origin France
- Agriculture biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

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