



Semaine 52

MENU
SCOLAIRE
1 BIO



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

22

Menu **Végétarien**

24

NOËL

26

	22	Menu Végétarien	24	NOËL	26		
Entrée	H1 H1	HARICOTS FORESTIERS	H1 H1	SALADE DE MAÏS	H1	BETTERAVES EN SALADE	
	F F	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	TABOULÉ	H2	SALADE DE RIZ BIO	
	H3	POTAGE	H3	POIS CHICHE TALENTAISE	H3	POTAGE	
Viande	V1	ROTI DE DINDE AU IUS	V1	PAUPIETTE EN SAUCE	V1	FRICASSÉE DE VOLAILE EN SAUCE	
	*	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	V2	CUISSE POULET ROTI	V2	HACHÉ DE BŒUF	
	V V	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	V3 V3	LASAGNES ÉPINARDS CHÈVRE	V3 V3	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	
Accompagnement	L1	PETITS POIS	L1	POMMES NOISETTE	L1	RIZ BIO	
	L2	GARNITURE BRETONNE	L2 L2	CHOU FLEUR	L2	CÈLERI CRÈME	
	L3 L3	CAROTTES BIO	L3	PLAT COMPLET	L3	POËLÉE DE LÉGUMES	
Fromage	F	EDAM	F	SAMOS	F	VACHE QUI RIT	
	F	FROMAGE	F	FROMAGE			
Laitage / Dessert	D1	COMPOTE	D1	YAOURT NATURE SUCRÉ	D1	FRUIT	
	D2	LAITAGE	D2	FRUIT	D2	FROMAGE BLANC SUCRÉ	
						D1	PETIT SUISSE AUX FRUITS
						D2	MADELEINE

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



pêche responsable



plat végétarien

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE TRIOLO: chou rouge et blanc rapé, cèleri, vinaigrette
GARNITURE BRETONNE: pdt, chou fleur, courgettes, beurre lié
FARANDOLE DE LEGUMES: salisifs, carottes, courgettes, persillade
BLANQUETTE DE POISSON: filet de poisson, crème, champignons

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

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

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.