



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2025

LUNDI

03/11

ENTREES

Betteraves **BIO** vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Pommes noisette

LAITAGES

Chanteneige

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

04/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak végétal
Protéines de Pois et blé

Haricots verts **BIO** persillés

LAITAGES

Brie à Tailler

DESSERTS

Fruit

MERCREDI

05/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

06/11

ENTREES

Duo de crudités **BIO** **PRODUIT DE SAISON**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates carbonara

LAITAGES

Petit moulé

DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI

07/11

ENTREES

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Brocolis béchamel

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt sucré **BIO**

DESSERTS

Compote

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.

LEGENDE



Nos entrées et accompagnements sont élaborés sur la cuisine essentiellement à partir de produits frais

* : plat avec viande porcine



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 46/2025



LUNDI

10/11

ENTREES

PRODUIT DE SAISON

Salade de chou rouge **BIO** et pomme

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Petits pois

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Tartare

DESSERTS

Yaourt sucré

MARDI

11/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Férié

LAITAGES

DESSERTS

MERCREDI

12/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

13/11

ENTREES

Salade Marco polo
Aux Pates **BIO** (+ surimi, mayonnaise)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards crème

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

Edam

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

14/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

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

LAITAGES

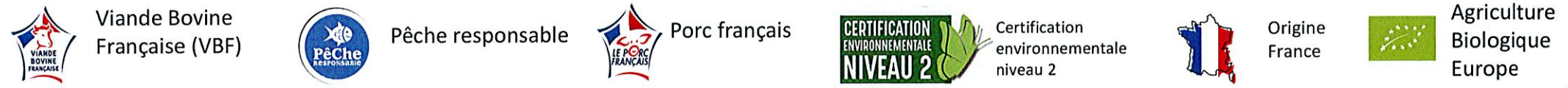
Petits suisses aux fruits

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.

LEGENDE



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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 47/2025



Menu Végétarien

LUNDI 17/11

ENTREES

Cèleri rémoulade
BIO
cèleri râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI 18/11

ENTREES

Tarte de saison butternut et comté

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Chou fleur BIO

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 19/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI 20/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Ratatouille

LAITAGES

Brie à couper

DESSERTS

Yaourt BIO les deux vaches

VENDREDI 21/11

ENTREES

Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Façon chili sin carne
Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, émincé végétal, épices

LAITAGES

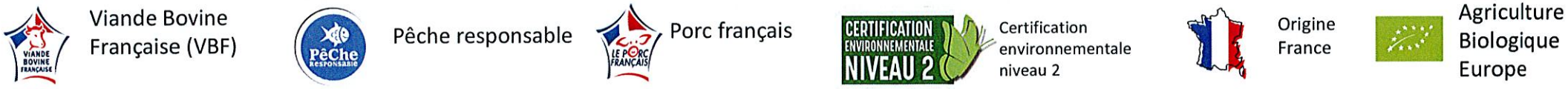
Compote

DESSERTS

Brownie à découper

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



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



LE MENU DE LA SEMAINE



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

5 composants - 1 BIO - se 48/2025

LE GOÛT DE NOS RÉGIONS

LUNDI

24/11

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emincé de volaille
Crème champignons

Carottes **BIO** persillées

LAITAGES **PRODUIT DE SAISON**

Yaourt sucré

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

25/11

ENTREES

Salade de riz **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage
+ salade

LAITAGES

Camembert à couper

DESSERTS

Compote de fruits

MERCREDI

26/11

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

27/11

ENTREES

Salade verte aux croustons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Knackis alsacien
De volaille

Gnocchis **BIO** crème

LAITAGES

Petit louis

DESSERTS

Crème caramel

VENDREDI

28/11

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson

Purée

LAITAGES

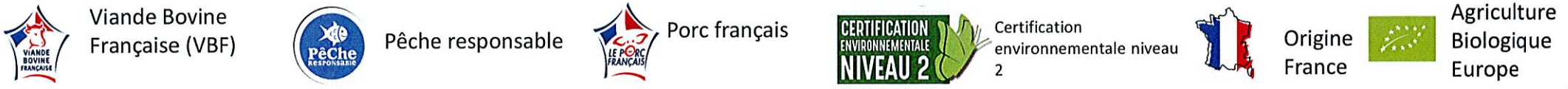
Yaourt aromatisé

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.

LEGENDE



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