



EGALIM



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

Semaine 40 du 28 au 4 octobre 2026

MENU
SCOLAIRE

LUNDI

Menu Végétarien

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

1 BIO

28

29

30

1

2

Entrée				 CHOU COLESLAW BIO	SALADE DE RIZ
Viande				 ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	 NUGGETS DE POISSON
Accompagnement				 ÉPINARDS CRÈME (20%)	 PURÉE DE LÉGUMES
Dessert				 FROMAGE	 YAOURT SUCRÉ BIO

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



certification environnementale niveau 1

haute valeur environnementale



œufs de poules élevées en plein air



filière marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE TRIOLO: chou rougen chou blanc, céleri rapé, vinaigrette

SALADE AUX AGRUMES: pamplemousse, maïs, tomate, palmier, vinaigrette

VEAU MARENGO: sauté de veau, oignon, champignons, fond brun, sauce tomate

SALADE FRAICHEUR: concombre, carottes rapées, tomate, vinaigrette

FARANDOLE DE LÉGUMES: carottes, haricots verts, courgettes, céleri rave, beurre lié

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate

sous réserve d'approvisionnement

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.



ÉCALIM



Semaine du 5 au 11 octobre 2026

MENU
SCOLAIRE



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

1 BIO

LUNDI

5

Menu *Vegetarien*

6

MERCREDI

7

JEUDI

8

VENDREDI

9

Entrée	  SALADE DE PATES BIO	CAROTTES RAPÉES		SURIMI MAYONNAISE	 CONCOMBRE BIO EN SALADE
Viande	*CHIPOLATAS*	   TORTELINNI RICOTTA ÉPINARDS BIO		FILET DE POULET	 FISH AND CHIPS
Accompagnement	  CHOUX DE BRUXELLES			TRILOGIE DE LÉGUMES	FRITES AU FOUR
Dessert	FLAN VANILLE	BARRE BRETONNE		FRUIT	 SAMOS

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



certification environnementale niveau 2



œufs de poules élevées en plein air



plat vegetarien



filière marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE BILLY: pates, mais, dés de fromage, dés de jambon, vinaigrette

BOULE DE BŒUF SAUCE STROGANOFF: boule de bœuf, oignon, champignon, sauce tomate, crème, paprika

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate

TRILOGIE DE LÉGUMES: haricots verts, carottes, salsifis, persillade

sous réserve d'approvisionnement

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.



Menu Végétarien



Semaine 42 du 12 au 18 octobre 2026

MENU
SCOLAIRE

1 BIO

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

12

13

14

15

16

Entrée	SALADE DE BLÉ	SALADE DE MAÏS		TOMATES EN SALADE	 LA JOURNÉE DU GOUT
Viande	PAUPIETTE DE VEAU	 PANÉ VÉGÉTAL		  OMELETTE	
Accompagnement	 LENTILLES MAISON	 CAROTT CŒUR		  BROCOLIS CRÈME	
Dessert	 VELOUTÉ AUX FRUITS	FRUIT		MOELLEUX CHOCOLAT	

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



viande bovine française



origine France



recette du chef

LEGENDE



niveau 2 de certification environnementale



haute valeur environnementale



filière marine engagée

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE DE POIS ORIENTALE: pois chiche, lentilles, flageolet, menthe, curry, huile, vinaigre,
SAUTÉ DE PORC SAUCE CHAKCHOUKA: sauté de porc, cumin, poivron, sauce tomate, origan
FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE: filet de poisson, beurre blanc, fruits de mer
CAROTT CŒUR: carottes, potiron, pois chiche, butternut, emmental
HACHIS PARMENTIER: purée de pdt, égréné de boeuf, sauce tomate, bouillon de légumes
POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate
GARNITURE CATALANE: pdt, courgettes, poivrons, oignon, sauce tomate

sous réserve d'approvisionnement

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.