LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 19/2023

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

LUNDI 08/05

ENTREES

H2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

FERIE

LAITAGES

L1

DESSERTS

Menu Végétarien — 09/05

ENTREES

H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Roulés au fromage

+ salade

LAITAGES

L3

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 10/05

ENTREES

H1



Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de poulet en sauce

Semoule

LAITAGES

L1

Vache qui rit

DESSERTS

D2

Crème vanille

JEUDI 11/05

ENTREES

H2

Roulade
dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson meunière

Riz courgettes

LAITAGES

L1

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

D1

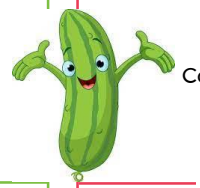
Madeleine



VENDREDI 12/05

ENTREES

H1



Concombre à la grecque

Concombre rondelles, fromage blanc, olives

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poêlée villageoise

Pdt CE2 haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1

Gouda

DESSERTS

D1

Compote

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

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 - se 20/2023

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

LUNDI 15/05

ENTREES H1



Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Rôti de porc en sauce poivre

Pommes noisette

LAITAGES L1

Chanteneige

DESSERTS D2

Flan vanille

Menu Végétarien 16/05

ENTREES H2

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Palet végétarien montagnard

Carottes persillées

LAITAGES L3

Emmental

SSERTS D1



Compote pomme banane

MERCREDI 17/05

ENTREES H1

Cèleri rémoulade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Boules de bœuf en sauce

Pommes vapeur

LAITAGES L1

Petit Louis

DESSERTS D1

Maestro chocolat

JEUDI 18/05

ENTREES H3

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

FERIE

LAITAGES L1

DESSERTS D1

VENDREDI 19/05

ENTREES H1

Chou blanc crème de ciboulette



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Poisson en sauce

Semoule

LAITAGES L1

Yaourt nature sucré

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
- Origine France
- Certification environnementale niveau 2

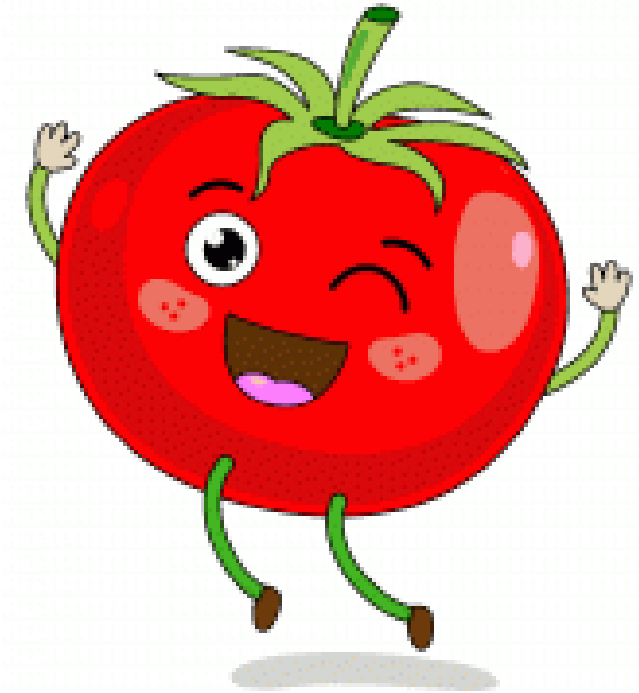
Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

TOMATES ET COULEURS

ET DIVERSITE



Nous les tomates sommes très nombreuses, avec des formes et couleurs variées: longue, ronde, cœur de bœuf, cerise, cœur de Pigeon,……







Nous aimons le soleil et la chaleur.



Nous contenons beaucoup de bêtacarotène de part notre couleur, qui aide à maintenir une bonne vue ; mais aussi
du lycopène, antioxydant qui protège les cellules.

Nous contenons aussi beaucoup d'eau et un peu de vitamine C.

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - se 21/2023

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

LUNDI 22/05

ENTREES — H2

*Rosette**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Haché de bœuf

Petits pois

LAITAGES — L1

Gouda

DESSERTS — D1

Fruit

MARDI 23/05

ENTREES — H3

Œufs durs mayonnaise



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Jambon blanc

Chips

LAITAGES — L1

Vache qui rit

DESSERTS — D1

Compote

MERCREDI 24/05

ENTREES — H1

Salade bohémienne

concombre, tomate, câpres, olives noires

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Paupiette en sauce

Pommes de terre haricots plats

LAITAGES — L2

Fromage blanc sucré

DESSERTS — D1

Fruit

JEUDI 25/05

ENTREES — H2

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Poisson pané

Haricots beurre a la tomate

LAITAGES — L3

Yaourt nature sucré

DESSERTS — D2

Barre bretonne



Menu Végétarien 26/05

ENTREES — H1



Tomates en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Pasta cheese

Pates, sauce fromage cheddar béchamel

LAITAGES — L1



DESSERTS

Mousse chocolat

Fruit

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Certification environnementale niveau 2

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 - se 22/2023

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

LUNDI
29/05

ENTREES
H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V3

FERIE

LAITAGES
L1

DESSERTS

Menu Végétarien
30/05

ENTREES
H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1

Tarte au fromage

+ salade verte

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES
L2

Vache qui rit

DESSERTS
D1

Fruit

MERCREDI
31/05

ENTREES
H3

Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1

Manchons de poulet

Coquillettes

LAITAGES
L1

Mimolette

DESSERTS
D1

Fruit

JEUDI
01/06

ENTREES
H2

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V1

Acras de morue

Blé et jardinière de légumes

LAITAGES
L1

YAOURT FERMIER

DESSERTS
D1

Moelleux pomme

VENDREDI
02/06

ENTREES
H1

Macédoine océane
Macédoine, surimi, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
V2

Fricassée madrilène

Purée

LAITAGES
L1

Emmental

DESSERTS
D1

Compote pomme fraise

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
- Certification environnementale niveau 2

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 - se 23/2023

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

LUNDI 05/06

ENTREES

H1

Chou rouge sucré salé



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Jambon grill

Lentilles maison

LAITAGES

L1

Yaourt brassé aux fruits



DESSERTS

D2

Fruit

MARDI 06/06

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roti de dinde

Poêlée de légumes

LAITAGES

L3

Coulommiers à couper



DESSERTS

D1

Compote pomme banane



MERCREDI 07/06

ENTREES

H2

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de porc en sauce

Blé au beurre

LAITAGES

L1

Samos

DESSERTS

D1

Fruit

JEUDI 08/06

ENTREES

H2

Salade Marco Polo

Pates, surimi, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière

Courgettes béchamel

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2

Petit moulé

DESSERTS

D2

Tarte flan



Menu Végétarien 09/06

ENTREES

H2

Œuf dur mayonnaise

Œuf de poules élevées en plein air



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Nouvelle Recette

Boulettes Végétariennes et semoule à l'orientale

Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule, raisins secs

LAITAGES

L2



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
- Origine France
- Certification environnementale niveau 2

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.

5 composants
Se 24/2023



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

Menu Végétarien

LUNDI 12/06

ENTREES

H1 Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Cordon bleu

Petits pois

LAITAGES

L1 Yaourt nature sucré

DESSERTS

D1 Fruit

MARDI 13/06

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien mexicain

Chou fleur persillé

LAITAGES

L3 Gouda



DESSERTS

D1 Compote

MERCREDI 14/06

ENTREES

H1 Salade de maïs



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill poivron curry*

Boulgour

LAITAGES

L1 Edam

DESSERTS

D1 Fruit

JEUDI 15/06

ENTREES

H1 Salade Sacramento
Maïs, pamplemousse, crevettes, tomate, sésame, ciboulette, vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Wings (manchons) de poulet

Riz jaune haricots rouges

LAITAGES

L1



DESSERTS

D1 Petit suisse aux fruits



Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 16/06

ENTREES

H1 Salade bohémienne
Concombres, tomates, olives noires, câpres, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Brandade parmentière

LAITAGES

L3 Vache picon

DESSERTS

D2 Flan vanille

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

Certification environnementale niveau 2

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.

5 composants - se 25/2023



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

Menu Végétarien

LUNDI 19/06

ENTREES

H1
Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Roti de porc

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignon

LAITAGE (Produit de saison)

L2
Mimolette



DESSERTS

D1
Compote

MARDI 20/06

ENTREES

H2
Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Nuggets de blé

Carottes persillées

LAITAGES

L3
Petit moulé

DESSERTS

D1
Maestro chocolat

MERCREDI 21/06

ENTREES

H1
Tomate en salade



Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colombo de poulet
Sauté de poulet sauce curry

Riz

LAITAGES

L1
Emmental

DESSERTS

D2
Crème vanille



JEUDI

ENTREES

H1
Chou coleslaw
Chou et carotte râpée, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Hot Dog
Pain, saucisse francfort de volaille , sauce béchamel, topping ketchup

Chips

LAITAGES

L1



DESSERTS

D1
Yaourt à boire

Gaufre

VENDREDI 23/06

ENTREES

H2
Semoule a la grecque
Semoule, concombre, menthe, olives, vinaigrette

Produit de saison

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poisson en sauce

Haricots verts

LAITAGES (Produit de saison)

L3
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

Origine France

Certification environnementale niveau 2

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 - se 26/2023

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

Menu Végétarien

LUNDI 26/06

ENTREES

H1
Carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Boules de bœuf en sauce

Lentilles maison

LAITAGES

L1
Coulommiers a couper

DESSERTS

D1
Compote

MARDI 27/06

ENTREES

H2
Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Duo chipolatas et merguez

Haricots plats sauce tomate

LAITAGES

L2
Chanteneige

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D1
Yaourt nature sucré

MERCREDI 28/06

ENTREES

H1
Chou rouge sucré salé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Poêlée villageoise
Pdt CE2, haricots verts, lardons, saucisson à l'ail, oignon, ail

LAITAGES

L1
Vache qui rit

DESSERTS

D1
Fruit

JEUDI 29/06

ENTREES

H2
Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Calamars à la romaine

Garniture trois légumes
Pdt, haricots verts, carottes

LAITAGES

L3
Gouda

DESSERTS

D1
Fruit

VENDREDI 30/06

ENTREES

H1
Concombres en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Chili végétarien
Protéines végétales, ,tomate, carottes, maïs , haricots rouges, oignon, riz

LAITAGES

L2



DESSERTS

D1
Petit suisse aux fruits



Quatre quart cassis

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
- Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

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 - se 27/2023

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

LUNDI 03/07

ENTREES

H1
Mascarade de crudités

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Normandin de veau

Poêlée estivale
Pdt, aubergines, courgettes, tomates, oignon

LAITAGES

L2
Yaourt nature sucré

DESSERTS

D2
Fruit

MARDI 04/07

ENTREES

H2
Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Escalope viennoise

Haricots beurre

LAITAGES

L2
Gouda

DESSERTS

D1
Compote

MERCREDI 05/07

ENTREES

H2
Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Salade de riz et thon

LAITAGES

L2
Chanteneige

DESSERTS

D1
Flan nappé caramel

Menu Végétarien 06/07

ENTREES

H1
Salade fraicheur
Concombre, maïs, carottes râpées, tomates, vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3
Tortelonnis épinards sauce tomate

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1
Fruit

Crème vanille



ENTREES

H1
Tomate œuf pique nique

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Jambon blanc

Chips

LAITAGES

L1
Edam



DESSERTS

D2
Crostatine

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
- Certification environnementale niveau 2

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