LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 10/2024

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

LUNDI 04/03

ENTREES

H1

Chou coleslaw

Carottes et chou râpé, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Veau marengo

Sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate

Flageolets

LAITAGES

L1

Chanteneige BIO

DESSERTS

D1

Menu Végétarien 05/03

ENTREES

H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Pizza au fromage

+ salade

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Compote BIO

MERCREDI 06/03

ENTREES

H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Sauté de porc en sauce

Semoule B'

LAITAGES

L1

Gouda

DESSERTS

D2

JEUDI 07/03

ENTREES

H1

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Poisson pané

Purée

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Fruit

VENDREDI 08/03

ENTREES

H2

Pâté de campagne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Haché de volaille

Carottes BIO persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Gaufre

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
- 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.

LES LEGUMES SECS

Dans la famille des légumes,
il y a: les lentilles (vertes, blondes, corail, …)
mais aussi les haricots en grain
comme les haricots blancs, rouge,
ou flageolets
ainsi que d'autres comme les pois chiche, pois cassés, etc.…

Tous ces légumes secs sont très bons pour la santé car ils sont riches en glucides complexes qui apportent de l'énergie tout au long de la journée.
Ils contiennent aussi des fibres bonnes pour la digestion ainsi que des minéraux comme le calcium et le magnésium.

Exemple de recettes: houmous de pois chiche

Dahl de lentilles corail

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - 1 BIO - se 11/2024

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

LUNDI 11/03

H2 ENTREES

Salade de blé BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre persillés

L3 LAITAGES

Yaourt aromatisé

D1 DESSERTS

Menu Végétarien — 12/03

H2 ENTREES

Pâtisserie salée
(sans viande)

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak de soja

Petits pois

L1 LAITAGES

Chanteneige BIO

D1 DESSERTS

MERCREDI 13/03

H1 ENTREES

Taboulé BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Garniture catalane
Pdt, poivrons, courgettes, oignon, tomate

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

Maestro chocolat

JEUDI 14/03

H2 ENTREES

Surimi mayonnaise

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de bœuf en sauce

Semoule BIO

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

VENDREDI 15/03

H1 ENTREES

Duo de crudités BIO
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Coquillettes au saumon
Coquillettes, saumon et saumon fumé, crème, oignon, herbes

L2 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

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 SEMAIN

4 composants - 1 BIO - se 12/2024

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

LUNDI 18/03

H1 ENTREES

Chou rouge sucré salé

Chou rouge, miel, huile, vinaigre

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles

L1 LAITAGES

Gouda BIO

D1 DESSERTS

MARDI 19/03

H3 ENTREES

Potage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Haricots plats provençale

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote BIO

MERCREDI 20/03

H1 ENTREES

Salade de maï

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis au bœuf

L1 LAITAGES

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

Menu Végétarien

H1 ENTREES

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Toronto de pommes de terre

Pdt, sauce fromagère, morceaux de fromage, sauce barbecue

L3 LAITAGES

D2 DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 22/03

H2 ENTREES

Salade de pâtes BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars a la romaine

Purée de légume

L2 LAITAGES

D2 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
- 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

4 composants - 1 BIO - se 13/2024

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

LUNDI 25/03

ENTREES — H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Paupiette en sauce

Pommes noisette

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Yaourt aromatisé BIO

MARDI 26/03

ENTREES — H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Sauté de poulet en sauce

Ratatouille

LAITAGES — L3

Vache qui rit BIO

DESSERTS — D1

MERCREDI 27/03

ENTREES — H1

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Roti de porc

Pommes vapeur

LAITAGES — L1

DESSERTS — D2

Fruit

Menu Végétarien 28/03

ENTREES — H1

Mascarade de crudités

Chou rouge, carotte, chou blanc râpés, vina

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Riz cantonnais végétarien

Riz, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

LAITAGES — L2

DESSERTS — D1

Fruit BIO

VENDREDI 28/03

ENTREES — H2

Roulade

De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Acras de morue

Curry chou fleur BIO

pommes de terr

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

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
- 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

4 composants - 1 BIO - se 14/2024

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

LUNDI 01/04

ENTREES

H1

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

FÉRIÉ

LAITAGES

L3

DESSERTS

D1

Menu Végétarien 02/04

ENTREES

H1

Salade de maï

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Rigolos au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1

Compote pomm
banane BIO

MERCREDI 03/04

ENTREES

H1

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boules de bœuf en sauce

LAITAGES

L1

Blé

DESSERTS

D1

Flan nappé caramel

JEUDI 04/04

ENTREES

H1

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poisson meunière

Carottes BIO persillées

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Velouté aux fruits

DESSERTS

D1

VENDREDI

ENTREES

H2

Œuf dur sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Filet de poulet en sauce

Flageolets

LAITAGES

L

DESSERTS

D1

Dessert de Paques

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

4 composants - 1 BIO - se 15/2024

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

LUNDI 08/04

ENTREES — H3

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Cordon bleu

Printanière de légumes

LAITAGES — L2

Emmental

DESSERTS — D1

MARDI 09/04

ENTREES — H1

Salade de betteraves BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Sauté de poulet en sauce

Petits pois

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Fruit

MERCREDI 10/04

ENTREES — H2

Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Roti de porc

Chou fleur

LAITAGES — L1

DESSERTS — D2

Yaourt aromatise

JEUDI 11/04

ENTREES — H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Poisson pané

Haricots verts

LAITAGES — L2

Yaourt BIO nature sucré

DESSERTS — D2

Menu Végétarien 12/04

ENTREES — H1

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Hachis parmentier végétarien

Purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage

LAITAGES — L3

DESSERTS — D2

Compote BIO

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

4 composants - 1 BIO - se 16/2024

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

LUNDI 15/04

ENTREES

H1

Haricots en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de dinde

Lentilles

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Yaourt aromatisé BIO

MARDI 16/04

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Nuggets de poisson

Chou fleur BIO persillé

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

DESSERTS

D1

Maestro chocolat

MERCREDI 17/04

ENTREES

H2

Roulade

De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Escalope viennoise

Pommes de terre haricots verts

LAITAGES

L1

Emmental BIO

DESSERTS

D1

MENU AFRICAIN — 18/04

ENTREES

H1

Salade de cœurs de palmier

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Poulet yassa

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

Riz BIO

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Cake banane chocolat maison

Menu Végétarien 19/04

ENTREES

Duo de crudités râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Lasagnes ricotta épinards chèvre

LAITAGES

L1

Yaourt nature sucré

DESSERTS

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

4 composants - 1 BIO - se 17/2024

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

LUNDI 22/04

H1 ENTREES

Salade triolo
Chou rouge et blanc râpé, cèleri, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet en sauce

L2 LAITAGES

Garniture bretonne

D1 DESSERTS

Compote BIO

Menu Végétarien 23/04

H1 ENTREES

Salade de maï

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortelonnis BIO épinards
Ricotta sauce tor

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature sucré

MERCREDI 24/04

H1 ENTREES

Cèleri rémoulade BIO

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fromage blanc sucré

JEUDI 25/04

H2 ENTREES

Salade de riz

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Carottes

L2 LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Gouda BIO

D1 DESSERTS

VENDREDI 26/04

H1 ENTREES

Macédoine mayonnaise

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Blanquette de poisson
(filet de poisson, crème, champignons)

Blé BIO

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Brownie

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.

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