LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Egalim - se 36/2023

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

Menu Végétarien

05/09

ENTREES — H2

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Pizza au fromage

+ salade

LAITAGES — L3

DESSERTS

Compote BIO

MERCREDI

06/09

ENTREES — H1

Chou coleslaw BIO

Carottes et chou râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

PRODUIT DE SAISON

*Sauté de porc en sauce

Semoule BIO

LAITAGES — L1

Gouda BIO

DESSERTS — D2

JEUDI

07/09

ENTREES — H1

Betteraves BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Boules de bœuf en sauce

Garniture catalane

Pdt, poivrons, courgettes, tomates, oignons

LAITAGES — L1

DESSERTS — D2

Yaourt aromatisé

VENDREDI

08/09

ENTREES — H1

Tomates BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Calamars a la romaine

Riz

LAITAGES — L1

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
- 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.

NOTRE AMIE: LA CAROTTE

- Je suis Riche en fibres et en eau !

Les fibres aident à digérer et à réguler le transit.

- Je contient aussi une vitamine très importante pour tes yeux:

La Vitamine A, qui est aussi Un antioxydant qui protège tes cellules.

Je mets de la couleur dans tes plats.

Je contient aussi des minéraux comme le potassium, le manganèse, le calcium, le phosphore et le cuivre.

Un jus de carottes et oranges fraiches c'est un plein de vitamines

Le potassium est bon pour ton Cœur.

Le calcium est bon pour tes Os.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Menu Egalim - se 37/2023

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

Menu Végétarien — 11/09

ENTREES

H1 — Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 — Steak de soja

Lentilles maison

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 — Compote BIO

MARDI — 12/09

ENTREES

H2 — Taboulé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 — Fricassée de poulet en sauce

Courgettes BIO persillées

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 — Madeleine

MERCREDI — 13/09

ENTREES

H1 — Salade fraicheur BIO

Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 — Paupiette de veau

Garniture catalane

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 — Maestro chocolat

JEUDI — 14/09

ENTREES

H2 — *Mortadelle*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 — *Jambon grill*

Blé BIO jardinière

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 — Fruit BIO

VENDREDI — 15/09

ENTREES

H1 — Salade verte

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 — Brandade parmentière

LAITAGES

L2 — Chanteneige BIO

DESSERTS

D2

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
- 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

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

4 composants - Menu Egalim - se 38/2 — Menu Végétarien

Alimentation Durable

LUNDI 18/09

ENTREES — H2

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Normandin de veau

Carottes persillées

LAITAGES — L2 — PRODUIT DE SAISON

Gouda BIO

DESSERTS — D1

MARDI 19/09

ENTREES — H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Roti de porc au jus

Printanière de légumes

LAITAGES — L3

DESSERTS — D1

Compote BIO

MERCREDI 20/09

ENTREES — H1

Tomate en salade BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Raviolis au bœuf

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Fruit

VENDREDI 22/09

ENTREES — H1

Chou coleslaw

Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Poisson pané

Pommes vapeur

LAITAGES — L1

Yaourt BIO nature sucré

DESSERTS

Alimentation Durable

ENTREES — H3

Melon entier à couper

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Pasta Cheese aux pates BIO

Pates, sauce fromagère, cheddar

LAITAGES — L1

DESSERTS — D2

Fruit Local

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
- 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

4 composants - Menu Egalim - se 39/2023

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

LUNDI 25/09

ENTREES — H1

Mascarade de crudités BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Cordon bleu

Petits pois

LAITAGES — L1 — PRODUIT DE SAISON

DESSERTS — D1

Compote BIO pomme fraise

MARDI 26/09

ENTREES — H2

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Sauté de porc en sauce*

Haricots beurre

LAITAGES — L3 — PRODUIT DE SAISON

Vache qui rit BIO

DESSERTS — D1

MERCREDI 27/09

ENTREES — H1

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Fricassée madrilène

Pommes vapeur

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

Fruit

JEUDI 28/09

ENTREES — H2

Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Acras de morue

Curry chou fleur BIO
pommes de terre

LAITAGES

DESSERTS — D1

Fruit BIO

Menu Végétarien 29/09

ENTREES — H1

Concombre BIO en salade

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

Hachis parmentier végétarien

LAITAGES — L2

Yaourt nature sucré BIO

DESSERTS — D2

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
- 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

4 composants - Menu Egalim - se 40/2023

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

Menu Végétarien

02/10

ENTREES H3

Salade de pates

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V3

Rigolos au fromage

+ salade verte

LAITAGES L3

DESSERTS D1

Compote BIO

MARDI

03/10

ENTREES H1

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

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Paupiette en sauce

Poêlée de légumes

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES L2

DESSERTS D2

Brownie

MERCREDI

04/10

ENTREES H2

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Colombo de poulet
Sauté de poulet, sauce curry, curcuma, oignon, poivron, ail

Blé BIO au beurre

LAITAGES L1

DESSERTS D1

Fruit

JEUDI

05/10

ENTREES H2

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Roti de porc

Haricots plats sauce tomate

LAITAGES L3

PRODUIT DE SAISON

Chanteneige BIO

DESSERTS D2

VENDREDI

06/10

ENTREES H1

Salade fraicheur BIO
Concombre, carottes râpées, maïs, tomate, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Risotto du pêcheur
Riz, moules, poisson blanc, champignons, oignon, fumé de poisson

LAITAGES L2

Petit suisse aux fruits

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
- 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.

MENU DE LA SEMAINE

Semaine du gout et mondial de rugby

4 composants - Egalim - se 41/2023

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

L'OVALIE des Saveurs

LUNDI 09/10 — ARGENTINE

ENTREES (H2)

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V2)

Poulet chimichuri

Sauté de poulet, ail, persil, citron, herbes fraiches

Courgettes salsa tuco

Courgettes sauce tomate épicée

LAITAGES (L2) — PRODUIT DE SAISON

Emmental BIO

DESSERTS (D1)

MARDI 10/10 — ANGLETERRE

ENTREES (H2)

Cèleri rémoulade BIO

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Fish (and chips)

Pommes noisettes

LAITAGES (L1)

DESSERTS (D1)

Fruit

MERCREDI 11/10

ENTREES (H1)

Salade de betteraves

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Tomate farcie

Riz BIO

LAITAGES (L1)

Yaourt aromatise

DESSERTS (D1)

Menu Végétarien — 12/10 — AFRIQUE DU SUD

ENTREES (H1)

Tomates BIO en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V1)

Chakalaka

Haricots blancs, sauce tomate, poivron, gingembre, curry

LAITAGES (L2)

DESSERTS (D2)

Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 13/10 — AUSTRALIE

ENTREES (H1)

Salade de riz

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS (V3)

Duo merguez et chipolatas

Garniture chiko

Chou à choucroute, carottes rondelles, cèleri râpé, sauce paprika

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
- 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

4 composants - Menu Egalim- se42/2023

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

LUNDI 16/10

ENTREES H1

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Duo merguez et chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES L1

DESSERTS D1

Compote BIO

MARDI 17/10

ENTREES H2

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V3

Nuggets de poisson

Chou fleur BIO persillé

LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

DESSERTS D1

Flan vanille

MERCREDI 18/10

ENTREES H2

Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V2

Cordon bleu

Pommes de terre haricots plats

LAITAGES L1

Emmental BIO

DESSERTS D1

JEUDI 19/10

ENTREES H1

Crêpe fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS V1

Sauté de bœuf italienne

Garniture catalane

LAITAGES L2

Vache qui rit BIO

DESSERTS D2

Menu Végétarien 20/10

ENTREES H1

Salade bohémienne BIO
Concombre, tomate, olives noires, câpres, vinaigrette

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boulettes végétales à l'orientales (semoule BIO)
Boules de soja, sauce tomate, pois chiche, épices, semoule aux raisins

LAITAGES L1

DESSERTS D1

Yaourt fermier

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
- 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

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

4 composants - Menu Egalim - se 43/2023

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 23/10

H1 ENTREES

Betteraves en salade

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

*Jambon grill *

Petits pois

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote pomme fraise BIO

Menu Végétarien — 24/10

H2 ENTREES

Taboulé BIO

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Courgettes BIO persillées

L2 LAITAGES

PRODUIT DE SAISON

Yaourt nature sucré

D1 DESSERTS

MERCREDI 25/10

H1 ENTREES

Carottes râpées BIO

PRODUIT DE SAISON

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée villageoise

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

1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit

JEUDI 26/10

H3 ENTREES

Rosette

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Garniture trois légumes

Pdt, carottes, haricots verts

L3 LAITAGES

Gouda BIO

D2 DESSERTS

VENDREDI 27/10

H1 ENTREES

Concombres BIO à la grecque

PRODUIT DE SAISON

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Riz

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

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
- 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

4 composants -- Menu Egalim- se 44/2023

VACANCES SCOLAIRES

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

LUNDI 30/10

ENTREES — H1

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Haché de bœuf au jus

Carottes persillées

LAITAGES — L3

Gouda BIO

DESSERTS — D1

Menu Végétarien — MARDI 31/10

ENTREES — H2

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V3

Tarte au fromage
+
salade

LAITAGES — L3

DESSERTS — D1

Compote BIO

MERCREDI 01/11

ENTREES — H2

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V2

FERIE

LAITAGES — L1

DESSERTS — D1

JEUDI 02/11

ENTREES — H3

Roulade
De dinde

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

Paupiette de veau

Chou fleur BIO persillé

LAITAGES

DESSERTS — D2

Moelleux citron

VENDREDI 03/11

ENTREES — H1

Cèleri rémoulade BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS — V1

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

LAITAGES — L1

DESSERTS — D2

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
- 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.

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