

LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 45/2026

LUNDI

02/11

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet basquaise

Petits pois et carottes (80/20)

LAITAGES

Camembert a couper

DESSERTS

Maestro chocolat

Menu Végétarien

03/11

ENTREES

Salade de pates **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Petit moulé



DESSERTS

Yaourt aromatisé



MERCREDI

04/11

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Fruit



JEUDI

05/11

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et céleri râpés,
curcuma, mayonnaise

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule **BIO**

LAITAGES



DESSERTS

Muffin pépites de chocolat

Compote

VENDREDI

06/11

ENTREES

Mortadelle



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Brocolis **BIO**
béchamel

LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit



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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



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

* : plat avec viande porcine

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,...

Grace à nous tu auras:

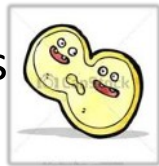
- **De la Vitamine B9 et B12:**

Pour un bon fonctionnement
de ton cœur



- **Des Antioxydants:**

Pour protéger tes cellules

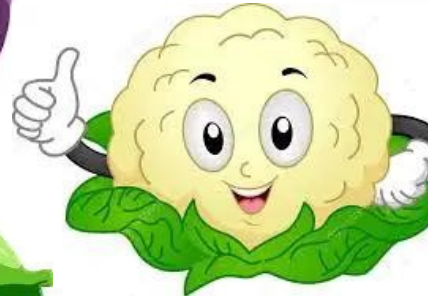


- **De la vitamine C:**

Pour être en pleine forme

- **Beaucoup d'Eau**

- **des Fibres et des Minéraux**



Tu vas m'adorer
dans une salade
avec une **vinaigrette**
sucré salé ou chaud
avec une **béchamel**

DESSERTS



BON APPETIT !

LUNDI

09/11

ENTREES

Salade de chou rouge **BIO**
et pomme



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison



LAITAGES

Fromage blanc sucré



DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien

10/11

ENTREES

Salade de pomme
de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Laitage **BIO**



DESSERTS

Flan chocolat

MERCREDI

11/11

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

12/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce
choron

Sauce type béarnaise à la tomate

Carottes **BIO**
LAITAGES



Yaourt sucré



DESSERTS

Gaufre liégeoise

VENDREDI

13/11

ENTREES

Potage 7 légumes



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poisson à l'orange

Purée

LAITAGES

Tartare



DESSERTS

Compote de
pomme poire
BIO

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



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

LUNDI

16/11

ENTREES

Chou coleslaw BIO

Chou et carottes râpé,
mayonnaise, fromage blanc

PRODUIT
DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Pommes noisette

LAITAGES

Carré de l'est à Tailler

DESSERTS

Maestro vanille

MARDI

17/11

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Gouda

DESSERTS

Yaourt sucré BIO

MERCREDI

18/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille catalane

Purée

LAITAGES

Edam BIO

DESSERTS

Fourré fraise

JEUDI

19/11

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Calamars romaine

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme

Moelleux chocolat

Menu Végétarien

20/11

ENTREES

Potage potiron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes BIO bolognaise
végétarienne

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Fruit

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 48/2026



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

LUNDI

23/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce diablo

Sauce tomate avec un soupçon de moutarde+ épices

Petits pois
LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt sucré BIO



Menu Végétarien

24/11

ENTREES

Salade de blé BIO



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage

+ salade



LAITAGES

Camembert à couper



DESSERTS

Compote de pomme

MERCREDI

25/11

ENTREES

Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz BIO



LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Fruit

JEUDI

26/11

ENTREES

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue



Courgettes BIO



LAITAGES

Yaourt aromatisé



DESSERTS

Fruit

VENDREDI

27/11

Menu participatif

Compléter et nous retourner la feuille jointe avant le 27 octobre

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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



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

Faites
votre
choix

Menu participatif

Les équipes de la Culinaire des pays de l'Adour vous proposent de voter pour votre menu préféré qui sera servi le vendredi 27 novembre 2026. Les plats ayant la majorité formeront le menu du jour.

Afin de favoriser leur implication et leur éducation au goût, nous vous encourageons à associer les enfants au choix de ce menu.

Réponse à nous retourner avant le 27 octobre 2026.

Vous pouvez choisir **UN** seul plat de chaque composant du menu.

Composante	Plat	Cochez le plat choisi « X »
Entrée		
	Cèleri rémoulade aux pommes	
	Carottes râpées vinaigrette miel et orange	
Viande		
	Aiguillette de poulet crousty (panure croustillante) 	
	Hot dog à garnir soi même 	
Accompagnement		
	Pâtes au beurre	
	Frites au four	
Fromage	Uniquement en 5 composantes	
Dessert		
	Beignet donut cacao 	
	Eclair chocolat 	
	Poire	

DESSERTS



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 49/2026

LUNDI

30/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce barbecue

Printanière de légumes

LAITAGES

Chanteneige BIO



DESSERTS

Mousse chocolat

Menu Végétarien

01/12

ENTREES

Carottes râpées
sauce asiatique

Sauce: huile, vinaigre, jus de citron, jus d', menthe, curry, sucre



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tortellini ricotta épinards
BIO



LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

02/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Semoule BIO



LAITAGES

Samos



DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI

03/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau à la crème

Riz BIO



LAITAGES

DESSERTS

Madeleine

Compote de pomme



VENDREDI

04/12

ENTREES

Œuf dur sauce cocktail



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Ratatouille

LAITAGES

Petit Louis



DESSERTS

Yaourt sucré BIO



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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale niveau
2



Origine
France



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

LUNDI

07/12

ENTREES

Potage aux carottes

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots verts **BIO**

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

Flan vanille

Menu Végétarien

08/12

ENTREES

Mascarade de crudités **BIO**

Chou rouge et blanc râpés, carottes râpées, vinaigrette



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Pizza au fromage
+ salade

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

09/12

ENTREES

Radis

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes de bœuf

LAITAGES

Emmental



DESSERTS

Yaourt aromatisé **BIO**



JEUDI

10/12

ENTREES

Betteraves en salade



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

*Sauté de porc au
caramel*

Blé **BIO**
LAITAGES



DESSERTS

Barre bretonne à
trancher
Compote



VENDREDI

11/12

ENTREES

Salade verte et croutons



PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Samos



DESSERTS

Yaourt sucré **BIO**



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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



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

LUNDI 14/12 ENTREES Duo de crudités Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma PRODUIT DE SAISON PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Chipolatas* Lentilles maison LAITAGES Chanteneige BIO DESSERTS Petit suisse aux fruits	Menu Végétarien 15/12 ENTREES Salade de pates PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Boules de soja sauce tomate Garniture catalane Pdt, courgettes, oignon, tomate, poivrons LAITAGES Camembert à couper DESSERTS Compote BIO	MERCREDI C'EST DÉJÀ Noël MENU DE NOEL	JEUDI 17/12 ENTREES Salade de riz PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poisson Épinards BIO et crème LAITAGES Gouda DESSERTS Fruit	VENDREDI 18/12 INSTANTS ENCHANTÉS
---	--	--	---	---

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



LE MENU DE LA SEMAINE

5 composants - 1 BIO - se 52/2026



LUNDI

21/12

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes **BIO**

PRODUIT
DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS



Compote de
pomme

Menu Végétarien

22/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise,
curcuma

PRODUIT
DE SAISON

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis **BIO** aux légumes



LAITAGES

Yaourt sucré



DESSERTS

Fruit

MERCREDI

23/12

ENTREES

Saucisson à l'ail



PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Riz **BIO**



LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

24/12

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Courgettes **BIO**



LAITAGES

Petit louis



DESSERTS

Brownie

VENDREDI

25/12

ENTREES



JOYEUX

NOEL



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



Viande Bovine
Française (VBF)



Haute valeur
environnementale



Porc français



Certification
environnementale
niveau 2



Origine
France



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

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



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

Spécifiques

-  Issu de viande
Label Rouge
-  Filière marine engagée
-  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 Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Région Ultrapériphérique (RUP)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Le Porc Français
-  Volaille Française