LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Egalim -se 45/2026

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

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

Menu Végétarien — 03/11

ENTREES

Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux de pois et blé

Courgettes provençale
Courgettes et légumes ratatouille

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

MERCREDI 04/11

ENTREES

Friand au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de porc sauce barbecue

Haricots verts BIO

LAITAGES

Gouda BIO

DESSERTS

JEUDI 05/11

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, curcuma, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Merguez bouillon oriental

Semoule BIO

LAITAGES

DESSERTS



Muffin pépites de chocolat

VENDREDI 06/11

ENTREES

Mortadelle

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Poisson meunière

Brocolis BIO béchamel

LAITAGES

DESSERTS

Fruit 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.

* : 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.

La famille des choux:

rouge, blanc, fleur, brocolis,…

Grace à nous tu auras:



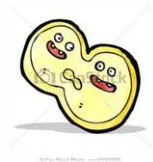
- De la Vitamine B9 et B12:

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



BON APPETIT !

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants Egalim - se 46/2026

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

LUNDI 09/11

ENTREES

Salade de chou rouge BIO et pomme





PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

Menu Végétarien 10/11

ENTREES

Salade de pomme de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roulé au fromage

+ salade

LAITAGES

Laitage BIO

DESSERTS

MERCREDI 11/11

ENTREES

Férié

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI 12/11

ENTREES

Taboulé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce choron

Sauce type béarnaise a la tomate

Carottes cuisinées BIO

LAITAGES

DESSERTS



Gaufre liégeoise

VENDREDI 13/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson à l'orange

Purée

LAITAGES

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.

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Haute valeur environnementale
- Porc français
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- BIO

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

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Egalim -se 47/2026

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

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

MARDI 17/11

ENTREES

Tarte salée (ss viande)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Poêlée de légumes

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

MERCREDI 18/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille catalane

Purée

LAITAGES

Edam BIO

DESSERTS

JEUDI 19/11

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Calamars romaine

Épinards BIO à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Moelleux chocolat

Menu Végétarien 20/11

ENTREES

Potage potiron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Pates BIO bolognaise végétarienne

LAITAGES

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

4 composants - Egalim -se 48/2026

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

LUNDI
23/11

ENTREES

Salade de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poulet sauce diablotin

Sauce tomate avec un soupçon de moutarde+ épices

Petits pois

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

Menu Végétarien
24/11

ENTREES

Salade de blé BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croque tout fromage



+ salade

LAITAGES

DESSERTS

Compote de pomme BIO

MERCREDI
25/11

ENTREES

Betteraves en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope viennoise

Riz BIO

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

JEUDI
26/11

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Accras de morue

Courgettes BIO

LAITAGES

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	

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - Egalim - se 49/2026

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

LUNDI
30/11

ENTREES

Potage 7 légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de poulet sauce barbecue

Printanière de légumes

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

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

Tortelinni ricotta épinards BIO

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
02/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Semoule BIO

LAITAGES

DESSERTS

Maestro vanille

JEUDI
03/12

ENTREES

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de veau à la crème

Riz BIO

LAITAGES

DESSERTS



Madeleine

VENDREDI
04/12

ENTREES

Œuf dur sauce cocktail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Ratatouille

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

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

4 composants - Egalim - se 50/2026

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

LUNDI 07/12

ENTREES

Potage aux carottes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Haricots verts BIO

LAITAGES

Brie a couper

DESSERTS

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

DESSERTS

Fruit BIO

MERCREDI 09/12

ENTREES

Radis

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Lasagnes de bœuf

LAITAGES

Yaourt aromatisé BIO

DESSERTS

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

VENDREDI 11/12

ENTREES

Salade verte et croutons

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Fish and chips

Frites au four

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

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

4 composants - Egalim -se 51/2026

INSTANTS ENCHANTÉS

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

LUNDI

14/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Lentilles maison

LAITAGES

Chanteneige BIO

DESSERTS

Menu Végétarien

15/12

ENTREES

Salade de pates BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce tomate

Garniture catalane
Pdt, courgettes, oignon, tomate, poivrons

LAITAGES

DESSERTS

Compote BIO

MERCREDI

C'EST DÉJÀ Noël



JEUDI

16/12

ENTREES

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de poisson

Épinards BIO et crème

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

VENDREDI

17/12



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

4 composants - Egalim -se 52/2026

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

LUNDI
21/12

ENTREES

Salade de pommes de terre

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cordon bleu

Carottes BIO

PRODUIT DE SAISON

LAITAGES

Petit suisse aux fruits

DESSERTS

Menu Végétarien
22/12

ENTREES

Duo de crudités
Carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis BIO aux légumes

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI
23/12

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

FILIÈRE MARINE ENGAGÉE

Poisson pané

Riz BIO

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

JEUDI
24/12

ENTREES

Surimi mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Courgettes BIO

LAITAGES

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.

* : 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

4 composants - Egalim - se 53/2026

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

LUNDI 28/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de poulet aux champignons

Poêlée de campagne

LAITAGES

Yaourt sucré BIO

DESSERTS

Menu Végétarien 29/12

ENTREES

Pâtisserie (ss viande)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Moelleux pois et blé

Haricots verts BIO

LAITAGES

DESSERTS

Fruit

MERCREDI 30/12

ENTREES

Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Frites au four

LAITAGES

DESSERTS

Mousse chocolat

JEUDI 31/12

ENTREES

Salade de riz BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Épinards à la crème

LAITAGES

DESSERTS

Fourré pomme

VENDREDI 01/01

ENTREES

BONNE ANNÉE 2027

DESSERTS

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.

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



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 Protégé (IGP)



Bleu Blanc Cœur


Région Ultrapériphérique (RUP)


Haute Valeur Environnementale (HVE)


Label Rouge



Le Porc Français



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française