

Du lundi 16 Septembre au vendredi 20 Septembre 2019



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CROQUE MONSIEUR SALADE ou CAROTTES RAPEES ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE  ou BROCHETTE DE POISSON ----- PUREE DE POMMES DE TERRE ou COURGETTES MEDITERRANEENNE ----- YAOURT PYRENEEN  ----- RAISIN 	CONCOMBRE ALPIN BIO ou CRUDITES VARIES BIO ----- MERLU AU CITRON ou ESTOUFFADE DE BOEUF BIO AUX  EPICES ----- FRITES BIO ou CAROTTES BIO ----- YAOURT DE LA FERME BIO ----- POMME LOCALE	CRUDITES ESTIVALES ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- CHILI CON CARNE  ----- RIZ CREOLE ----- EMMENTAL ----- BATONNET DE GLACE DIVERS PARFUMS	CRUDITES CROQUANTES ou CELERI REMOULADE ----- CORDON BLEU ou ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- POEELE DE  LEGUMES MAISON ----- PLATEAU DE FROMAGES ----- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES GOURMANDES ou SALADE PIEMONTAISE ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL  ou FILET DE MERLU ----- DUO HARICOTS ----- CANTAL ----- BEIGNET



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Tous les **Mardi midi** nous proposons un menu à base de **produits locaux** ou **BIO**

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



Produit local



Origines des viandes sauf contre indication

Du lundi 16 Septembre au vendredi 20 Septembre 2019



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE DE TOMATES MAIS </p> <p>-----</p> <p>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL</p> <p>-----</p> <p>POELEE CHAMPETRE </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE RIZ</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE ou MOUSSE DE CANARD</p> <p>-----</p> <p>FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE </p> <p>-----</p> <p>RIZ 3 SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>-----</p> <p>PRUNES</p>	<p>SALADE PEPINETTE</p> <p>-----</p> <p>RÔTI DE VEAU</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS A LA FRANCAISE</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>SALADE DES ILES </p> <p>-----</p> <p>PILONS DE POULET GRILLES</p> <p>-----</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO </p>



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit local

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



Origines des viandes sauf contre indication



Menu du lundi 16 Septembre 2019 au vendredi 20 Septembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)	PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 11, 13)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CROQUE MONSIEUR SALADE (5, 7) ou CAROTTES RAPEES ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE (7, 10, 12, 14) ou BROCHETTE DE POISSON (5, 12) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) ou COURGETTES MEDITERRANEENNE ----- YAOURT PYRENEEN (7) ----- RAISIN	CONCOMBRE ALPIN BIO (7) ou CRUDITES VARIES BIO ----- MERLU AU CITRON (7, 12) ou ESTOUFFADE DE BOEUF BIO AUX EPICES (5) ----- FRITES BIO ou CAROTTES BIO ----- YAOURT DE LA FERME BIO (7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES ESTIVALES ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- CHILI CON CARNE ----- RIZ CREOLE (7) ----- EMMENTAL (7) ----- BATONNET DE GLACE DIVERS PARFUMS (4, 7, 13)	CRUDITES CROQUANTES ou CELERI REMOULADE (2, 10, 11, 14) ----- CORDON BLEU (5, 7, 13) ou ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- POEELE DE LEGUMES MAISON (7) ----- PLATEAU DE FROMAGES (7) ----- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES GOURMANDES (7) ou SALADE PIEMONTAISE (10, 11, 14) ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL (2, 5, 11, 13) ou FILET DE MERLU (12) ----- DUO HARICOTS ----- CANTAL (7) ----- BEIGNET (5)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE TOMATES MAIS ----- TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL (7) ----- POEELE CHAMPETRE ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS (4, 7) ----- GATEAU DE RIZ (7, 11)	PATE DE CAMPAGNE (5, 10, 11) ou MOUSSE DE CANARD (5, 7, 10) ----- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE (2, 3, 5, 7, 12, 14) ----- RIZ 3 SAVEURS ----- YAOURT AROMATISE BIO (7) ----- PRUNES	SALADE PEPINETTE (5) ----- RÔTI DE VEAU ----- PETITS POIS A LA FRANCAISE ----- COMTE (7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE DES ILES (3, 14) ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- POMMES NOISETTES (7, 14) ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO (7)	

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

B. BALLARIN

PROVISEUR

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. La vinaigrette en libre service contient de la moutarde

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

codification	allergènes	codification	allergènes
1	ARACHIDES	8	LUPIN
2	CELERI	9	MOLLUSQUES
3	CRUSTACES	10	MOUTARDE
4	FRUITS A COQUE	11	OEUF
5	GLUTEN	12	POISSON
6	GRAINE DE SESAME	13	SOJA
7	LAIT	14	SULFITE

LE PETIT DEJEUNER

MARDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Œuf, jambon ,
fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pan cakes ou pain
perdu