







Du lundi 23 Septembre au vendredi 27 Septembre 2019



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES ou SALADE DE TOMATES</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON ou PENNE A LA BOLOGNAISE </p> <p>-----</p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES ou PENNES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT A LA GRECQUE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>POIRE</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO ou CRUDITES VARIEES BIO</p> <p>-----</p> <p>COLOMBO DE POULET BIO </p> <p>ou COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>RAISIN  ou POMME LOCALE</p>	<p>CRUDITES VARIEES ou ASSIETTE DE CAMPAGNE</p> <p>-----</p> <p>COLIN AL TOMATO ou POISSON DE LA CRIEE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ou JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>FAISSELLE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p> TOMATES A LA GRECQUE ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>PAELLA MAISON GARNIE </p> <p>ou MERLU SAUCE CHORIZO</p> <p>-----</p> <p>RIZ SAFRANE</p> <p>-----</p> <p>PANNA COTTA AUX 3 COULEURS </p> <p>ou MELOCOTON</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES ou MACEDOINE AU THON</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ou PAVE DE CABILLAUD AU PESTO</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES ou EPINARDS A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>



Fait maison



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



Produit local

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.



Origines des viandes sauf contre indication

Du 23 Septembre au vendredi 27 Septembre 2019



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>QUICHE LORRAINE ET SALADE SALADE ou BETTERAVES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTEE DE FRUITS</p>	<p>TOMATES MOZZARELLA</p> <p>-----</p> <p>BRANDADE DE MORUE</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>SALADE HARICOTS VERTS THON</p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>-----</p> <p>FLAN DE COURGETTES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>BROWNIE</p>	<p>SALADE COEUR DE BLE MEXICAINE</p> <p>-----</p> <p>JAMBON GRILLE</p> <p>-----</p> <p>PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>KIWI</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 23 Septembre 2019 au vendredi 27 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
CRUDITES GOURMANDES (7) ou SALADE DE TOMATES ----- BROCHETTE DE POISSON (5, 12) ou PENNE A LA BOLOGNAISE (5, 7, 14) ----- JARDINIÈRE DE LEGUMES (7) ou PENNES (5) ----- YAOURT A LA GRECQUE AUX FRUITS (7) ----- POIRE	SALADE DE RIZ BIO (11) ou CRUDITES VARIÉES BIO ----- COLOMBO DE POULET BIO (7, 10) ou COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS (2, 3, 5, 7, 10, 12) ----- HARICOTS VERTS BIO (7) ----- EMMENTAL BIO (7) ----- RAISIN ou POMME LOCALE	CRUDITES VARIÉES (5, 7) ou ASSIETTE DE CAMPAGNE (5, 7, 10, 11) ----- COLIN AL TOMATO (12) ou POISSON DE LA CRIÉE (12) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) ou JULIENNE DE LEGUMES (2) ----- FAISSELLE (7) ----- BANANE	TOMATES A LA GRECQUE (7) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- PAELLA MAISON GARNIE (2, 3, 5, 7, 9, 14) ou MERLU SAUCE CHORIZO (7, 12, 14) ----- RIZ SAFRANE (2, 5) ----- PANNA COTTA AUX 3 COULEURS (4, 7, 13) ou MELOCOTON	CRUDITES CROQUANTES ou MACEDOINE AU THON (12) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE (5) ou PAVE DE CABILLAUD AU PESTO (12) ----- COQUILLETES (5, 7) ou EPINARDS A LA CREME (5, 7) ----- MIMOLETTE (7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL (7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
QUICHE LORRAINE ET SA SALADE (5, 7, 11) ou BETTERAVES ----- ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME (2, 5, 7, 14) ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ----- FROMAGE TARTARE (7) ----- COMPOTÉE DE FRUITS	TOMATES MOZZARELLA (7) ----- BRANDADE DE MORUE (5, 7, 12) ----- SALADE VERTE ----- EDAM (7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS (7)	SALADE HARICOTS VERTS THON (11, 12) ----- NUGGETS DE VOLAILLE (10, 11, 14) ----- FLAN DE COURGETTES (7, 11) ----- GOUDA (7) ----- BROWNIE (5, 7, 11, 13)	SALADE COEUR DE BLE MEXICAINE (5) ----- JAMBON GRILLE ----- PETITS LEGUMES (2) ----- YAOURT AUX FRUITS (7) ----- KIWI	

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

() : allergènes

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