



Du lundi 30 Septembre au vendredi 04 Octobre 2019



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES ou SALADE DE TOMATES MAIS</p> <p>-----</p> <p>PATES A LA CARBONARA ou FILET DE POISSON </p> <p>MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>BETTERAVE MIMOSA BIO ou CRUDITES VARIES BIO</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE  ou MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES MAISON BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE BIO</p> <p>-----</p> <p>FEIJOAS LOCAL </p>	<p>MOUSSE DE CANARD ou SAUCISSON A L AIL ou CAROTTES RAPEES</p> <p>-----</p> <p>TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS  ou ESCALOPE DE PORC</p> <p>-----</p> <p>SEMOULE ET SA GARNITURE</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>BATONNET DE GLACE DIVERS PARFUMS</p>	<p>SALADE D'ENDIVES ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET ou SUPREME DE PINTADE</p> <p>-----</p> <p>POMMES FRITES ou DUO DE HARICOTS PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE RIZ ou PANIER D AUTOMNE</p>	<p>PIZZA SALADE ou ARTICHAUTS EN SALADE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE ou POISSON DE LA CRIEE</p> <p>-----</p> <p>RIZ 3 SAVEURS ou BROCOLIS SAUTES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</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 lundi 30 Septembre au vendredi 04 Octobre 2019



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><b>CAROTTES ET CONCOMBRE SAUCE BULGARE</b></p> <p></p> <p>-----</p> <p><b>CHILI CON CARNE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>RIZ CREOLE</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT AROMATISE BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>POMME LOCALE</b> </p>	<p><b>SALADE HAWAIIENNE</b></p> <p>-----</p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE GRILLEE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POELEE ORIENTALE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>CANTAL</b></p> <p>-----</p> <p><b>SALADE DE FRUITS</b></p>	<p><b>CROQUE MONSIEUR SALADE</b></p> <p>-----</p> <p><b>FILET DE MERLU CRUMBLE PROVENCAL</b> </p> <p>-----</p> <p><b>CAROTTES PERSILLEES</b></p> <p>-----</p> <p><b>PETITS SUISSE AUX FRUITS</b></p> <p>-----</p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>SALADE DE COEURS DE PALMIER</b></p> <p>-----</p> <p><b>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS</b> </p> <p>-----</p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</b></p> <p>-----</p> <p><b>ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO</b> </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 30 Septembre 2019 au vendredi 04 Octobre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	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)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
CRUDITES VARIEES (5, 7) ou SALADE DE TOMATES MAIS ----- PATES A LA CARBONARA (2, 5, 7, 11, 14) ou FILET DE POISSON MEUNIERE (5, 7, 11, 12) ----- FARFALLES (5) ----- COMTE (7) ----- COMPOTE FRAICHE	BETTERAVE MIMOSA BIO (11) ou CRUDITES VARIES BIO ----- SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE (2, 4, 5, 7, 10, 11) ou MERLU AU CITRON (7, 12) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO (7) ----- YAOURT NATURE BIO (7) ----- FEIJOAS LOCAL	MOUSSE DE CANARD (5, 7, 10) ou SAUCISSON A L AIL (5, 10) ou CAROTTES RAPEES ----- TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS (4, 5, 10) ou ESCALOPE DE PORC ----- SEMOULE ET SA GARNITURE (2, 5, 7) ----- ST PAULIN (7) ----- BATONNET DE GLACE DIVERS PARFUMS (4, 7, 13)	SALADE D'ENDIVES (4) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- CUISSÉ DE POULET ou SUPREME DE PINTADE ----- POMMES FRITES ou DUO DE HARICOTS PERSILLES (7) ----- ST NECTAIRE (7) ----- GATEAU DE RIZ (7, 11) ou PANIER D AUTOMNE	PIZZA SALADE (5, 7) ou ARTICHAUTS EN SALADE ----- FILET DE POISSON MEUNIERE (5, 7, 11, 12) ou POISSON DE LA CRIEE (12) ----- RIZ 3 SAVEURS ou BROCOLIS SAUTES (7) ----- YAOURT NATURE SUCRE (7) ----- BANANE
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
CAROTTES ET CONCOMBRE SAUCE BULGARE (7) ----- CHILI CON CARNE ----- RIZ CREOLE (7) ----- YAOURT AROMATISE BIO (7) ----- POMME LOCALE	SALADE HAWAIIENNE (5) ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- POEELE ORIENTALE (10) ----- CANTAL (7) ----- SALADE DE FRUITS	CROQUE MONSIEUR SALADE (5, 7) ----- FILET DE MERLU CRUMBLE PROVENCAL (5, 12) ----- CAROTTES PERSILLEES (7) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS (7) ----- POIRE	SALADE DE COEURS DE PALMIER ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS (11) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS (4, 7) ----- ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO (4, 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