

Du lundi 07 Octobre au vendredi 11 Octobre 2019



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES ou TABOULE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE POULET ou NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>-----</p> <p>POEELE CHAMPETRE </p> <p>-----</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>-----</p> <p>POIRE ou KIWI</p>	<p>CRUDITES VARIES BIO ou MACEDOINE BIO</p> <p>-----</p> <p>BOURGUIGNON DE BOEUF BIO  ou BROCHETTE DE POISSON</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES BIO ou CAROTTES BIO</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO</p>	<p>SALADE HARICOTS VERTS THON ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>OSSO BUCCO A L'ORANGE  ou ESCALOPE DE PORC</p> <p>-----</p> <p>POMMES NOISETTES ou HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC FRUITE</p> <p>-----</p> <p>PANIER D AUTOMNE</p>	<p>CHOUX A L'INDIENNE ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER  ou FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ou PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</p>	<p>CHARCUTERIE VARIEE ou CAROTTES RAPEES </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME ou PILONS DE POULET GRILLES</p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</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 07 Octobre au vendredi 11 Octobre 2019



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CONCOMBRE CRETOIS </p> <p>-----</p> <p>DOS DE CABILLAUD</p> <p>-----</p> <p>BLE AUX PETITS LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>-----</p> <p>PÂTISSERIE DU JOUR </p>	<p>FEUILLETE AU SAUMON ou SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC CHARCUTIERE</p> <p>-----</p> <p>GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>CONCOMBRE </p> <p>-----</p> <p>TARTIFLETTE MAISON </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE POMME FRAISE</p>	<p>SALADE DE PATES SURIMI</p> <p>-----</p> <p>COTELETTES D'AGNEAU</p> <p>-----</p> <p>COLOMBO DE LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </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 07 Octobre 2019 au vendredi 11 Octobre 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 VARIEES (5, 7) ou TABOULE (5) ----- ESCALOPE DE POULET ou NUGGETS DE VOLAILLE (10, 11, 14) ----- POEELE CHAMPETRE ----- PLATEAU DE FROMAGES (7) ----- POIRE ou KIWI	CRUDITES VARIES BIO ou MACEDOINE BIO (10, 11) ----- BOURGUIGNON DE BOEUF bio (2, 5, 14) ou BROCHETTE DE POISSON (5, 12) ----- COQUILLETES BIO (7) ou CAROTTES BIO ----- EMMENTAL BIO (7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	SALADE HARICOTS VERTS THON (11, 12) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- OSSO BUCCO A L'ORANGE (2, 14) ou ESCALOPE DE PORC ----- POMMES NOISETTES (7, 14) ou HARICOTS VERTS (7) ----- FROMAGE BLANC FRUITE (7) ----- PANIER D AUTOMNE	CHOUX A L'INDIENNE (10, 14) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER (2, 3, 5, 7, 12, 14) ou FILET DE MERLU (12) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) ou PETITS LEGUMES (2) ----- CANTAL (7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS (7)	CHARCUTERIE VARIEE (5, 7, 10, 12) ou CAROTTES RAPEES ----- FILET DE POULET A LA CREME (2, 5, 7, 11, 14) ou PILONS DE POULET GRILLES ----- PRINTANIERE DE LEGUMES (7) ----- CARRE FRAIS (7) ----- SALADE DE FRUITS FRAIS
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE CRETOIS (7) ----- DOS DE CABILLAUD (12) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES (2, 5) ----- CAMEMBERT BIO (7) ----- PATISSERIE DU JOUR	FEUILLETE AU SAUMON (5, 7, 11, 12) ou SALADE VERTE ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE (5, 10, 14) ----- GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE (5, 7) ----- MIMOLETTE (7) ----- ILE FLOTTANTE (7, 11)	CONCOMBRE ----- TARTIFLETTE MAISON (7, 14) ----- SALADE VERTE ----- COMPOTE FRAICHE POMME FRAISE	SALADE DE PATES SURIMI (5, 10, 11) ----- COTELETES D'AGNEAU ----- COLOMBO DE LEGUMES (10) ----- YAOURT AROMATISE BIO (7) ----- KIWI	

() : 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