

Du lundi 14 Octobre au vendredi 18 Octobre 2019



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE ou BETTERAVE MAIS</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ou CARRY DE VOLAILLE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES ou LENTILLES ORIENTALES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>MACEDOINE BIO ou CRUDITES VARIES BIO</p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE BIO ou PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>SALADE DE BROCOLIS ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE ou POISSON DE LA CRIEE</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES PLANCHA</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>BEIGNET</p>	<p>CRUDITES VARIEES ou CONCOMBRE ALPIN</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO ou SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>-----</p> <p>COUDES AU PESTO ou HARICOTS PLATS D'ESPAGNE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>FEIJOAS LOCAL</p>	<p>TABOULE ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC A L'ORANGE ou POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</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 14 Octobre au vendredi 18 Octobre 2019



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE DE POMMES DE TERRE	COLESLAW	OEUFS MAYONNAISE	CHOUX SURIMI MAYONNAISE
-----	-----	-----	-----
BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE	ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	CUISSE DE CANETTE LAQUEE	FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE
-----	-----	-----	-----
COURGETTES FRAICHES PERSILLEES	Frites	CHOUX FLEUR GRATINE	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET
-----	-----	-----	-----
YAOURT BULGARE	EDAM	BRIE DE MEAUX	POTIRON
-----	-----	-----	-----
BANANE	BARRE GLACEE	GATEAU DE SEMOULE MAISON	EMMENTAL
			SALADE DE FRUITS FRAIS



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 14 Octobre 2019 au vendredi 18 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
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE (5, 7, 11) ou BETTERAVE MAIS ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ou CARRY DE VOLAILLE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ou LENTILLES ORIENTALES (10) ----- ST NECTAIRE (7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS (7)	MACEDOINE BIO (10, 11) ou CRUDITES VARIES BIO ----- CHILI CON CARNE BIO ou PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER (2, 3, 5, 7, 9, 12, 14) ----- RIZ CREOLE BIO ----- YAOURT DE LA FERME BIO (7) ----- POMME LOCALE	SALADE DE BROCOLIS (11) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE (5, 9, 10, 11, 12, 14) ou POISSON DE LA CRIEE (12) ----- LEGUMES PLANCHA ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES (7) ----- BEIGNET (4, 5, 7, 11)	CRUDITES VARIEES (5, 7) ou CONCOMBRE ALPIN (7) ----- SAUTE DE VEAU MARENGO (5, 14) ou SAUCISSE DE TOULOUSE ----- COUDES AU PESTO (5, 7) ou HARICOTS PLATS D'ESPAGNE (7) ----- YAOURT AUX FRUITS (7) ----- FEIJOAS LOCAL	TABOULE (5) ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- SAUTE DE PORC A L'ORANGE (5) ou POISSON DU JOUR ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7) ----- GOUDA (7) ----- COMPOTE DE FRUITS
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE POMMES DE TERRE (11, 12) ----- BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE (7, 14) ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- YAOURT BULGARE (7) ----- BANANE	COLESLAW (10, 11) ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE (5, 10, 14) ----- FRITES ----- EDAM (7) ----- BARRE GLACEE (1, 7, 13)	OEUFS MAYONNAISE (10, 11) ----- CUISSÉ DE CANETTE LAQUEE (2, 5, 11) ----- CHOUX FLEUR GRATINE (5, 7) ----- BRIE DE MEAUX (7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON (5, 7, 11)	CHOUX SURIMI MAYONNAISE (10, 11, 14) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE (7, 12, 14) ----- GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POTIRON (7) ----- EMMENTAL (7) ----- SALADE DE FRUITS FRAIS	

Y. LEMAGNENT

() : allergènes

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