

Du lundi 20 au vendredi 24 Janvier 2020



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CREPE GARNIE SALADE VERTE et/ou CAROTTES RAPEES  ----- BROCHETTE DE POISSON ou FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE ----- POMMES VAPEUR et/ou BRUNOISE DE LEGUMES ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- CLEMENTINE	BETTERAVE MAIS BIO et/ou CRUDITES VARIES BIO ----- FILET DE HOKI EN SAUCE et/ou BOURGUIGNON DE BOEUF BIO  ----- FRITES BIO et/ou BROCOLI BIO ----- YAOURT PYRENEEN ----- KIWI	VELOUTE DE BUTTERNUT  INDIENNE et/ou CRUDITES GOURMANDES ----- PARMENTIER DE CANARD  et/ou NUGGETS VEGETAL  ----- SALADE VERTE et/ou PUREE DE POMMES DE TERRE ----- PLATEAU DE FROMAGES ----- ILE FLOTTANTE	ASSIETTE CHINOISE et/ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO ou POULET CITRONNELLE ----- RIZ CANTONNAIS et/ou POEELE ASIATIQUE MAISON ----- SALADE DE FRUITS EXOTIQUE et/ou GATEAU CHINOIS	QUINOA AUX EPICES et/ou CRUDITES VARIEES  ----- SAUCISSE DE TOULOUSE ou COLIN AL TOMATO ----- DUO DE COURGETTES POELES ou FLAGEOLETS CUISINES ----- ST NECTAIRE ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS



Fait maison



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



Produit local



Produit végétarien

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 20 au vendredi 24 Janvier 2020



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE DE LEGumineuses et/ou POTAGE DU JOUR ----- ROTI DE BOEUF ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON 	OEufs MIMOSA et/ou POTAGE DU JOUR ----- CABILLAUD CREME DE POIREAUX ----- BLE AUX PETITS LEGUMES ----- FAISSELLE ----- LITCHIS	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI  ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ----- TAJINE DE LEGUMES  ----- GOUDA ----- PUREE DE FRUITS BIO	POTAGE DU JOUR et/ou AVOCAT AU THON ----- SALTIMBOCCA DE POULET MOZZA  ----- POMMES RISSOLEES ----- YAOURT BULGARE ----- POMME LOCALE



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 20 Janvier 2020 au vendredi 24 Janvier 2020

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
CREPE GARNIE SALADE VERTE (5, 7, 11) et/ou CAROTTES RAPEES ----- BROCHETTE DE POISSON (5, 12) et/ou FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE (2, 3, 5, 7, 12, 14) ----- POMMES VAPEUR et/ou BRUNOISE DE LEGUMES (2) ----- FROMAGE BLANC FRUITE (7) ----- CLEMENTINE	BETTERAVE MAIS BIO et/ou CRUDITES VARIES BIO ----- FILET DE HOKI EN SAUCE (2, 3, 5, 7, 12, 14) et/ou BOURGUIGNON DE BOEUF BIO (2, 5, 14) ----- FRITES BIO et/ou BROCOLI BIO ----- YAOURT PYRENEEN (7) ----- KIWI	VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE (2, 7) et/ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- PARMENTIER DE CANARD (5, 7, 14) et/ou NUGGETS VEGETAL (2, 5) ----- SALADE VERTE et/ou PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) ----- PLATEAU DE FROMAGES (7) ----- ILE FLOTTANTE (7, 11)	ASSIETTE CHINOISE (5, 10, 11, 12, 13, 14) et/ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES et/ou SALADE VERTE ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL (5, 13) et/ou POULET CITRONNELLE (5, 13) ----- RIZ CANTONNAIS (5, 11, 13) et/ou POEELE ASIATIQUE MAISON (13) ----- SALADE DE FRUITS EXOTIQUE et/ou GATEAU CHINOIS (5, 11)	QUINOA AUX EPICES et/ou CRUDITES VARIEES (5, 7) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE et/ou COLIN AL TOMATO (12) ----- DUO DE COURGETTES POELES et/ou FLAGEOLETS CUISINES ----- ST NECTAIRE (7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS (7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE LEGUMINEUSES (13) et/ou POTAGE DU JOUR ----- ROTI DE BOEUF ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS (4, 7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON (5, 7, 11)	OEUFS MIMOSA (10, 11) et/ou POTAGE DU JOUR ----- CABILLAUD CREME DE POIREAUX (2, 5, 7, 12, 14) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES (2, 5) ----- FAISSELLE (7) ----- LITCHIS	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI (10, 11, 14) ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ----- TAJINE DE LEGUMES ----- GOUDA (7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	POTAGE DU JOUR et/ou AVOCAT AU THON (10, 11, 12) ----- SALTIMBOCCA DE POULET MOZZA (7) ----- POMMES RISSOLEES ----- YAOURT BULGARE (7) ----- POMME LOCALE	

() : 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