

Du lundi 17 au vendredi 21 Février 2020



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>FEUILLETE AU SAUMON et/ou CROISILLON AU CHOUX FLEUR et/ou SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>SUPREME DE PINTADE ou EMINCES DE POULET EPICES ET MIEL</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES et/ou JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES VARIES BIO et/ou BETTERAVE MIMOSA BIO</p> <p>-----</p> <p>GALETTE VEGETAL ou CHILI CON CARNE BIO</p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO et/ou COURGETTES SAUTEES BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>CRUDITES VARIEES et/ou SALADE SICILIENNE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ou ROTI DE PORC AUX ABRICOTS</p> <p>-----</p> <p>POEELE ITALIENNE</p> <p>-----</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>-----</p> <p>MUFFIN</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES et/ou CHOUX SURIMI MAYONNAISE</p> <p>-----</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE ou COTELETTES D'AGNEAU</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE et/ou HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>TABOULE EGYPTIEN et/ou CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE ou POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>



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 17 au vendredi 21 Février 2020



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR et/ou SALADE WESTERN </p> <p>-----</p> <p>MANCHONS DE POULET CAMELISES</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou SALADE DU PUY </p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC A L INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>FRITES</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou MOUSSE DE CANARD</p> <p>-----</p> <p>WINGS DE POULET GRILLEE MAISON </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE BREBIS AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou SALADE </p> <p>LANGUEDOCIENNE</p> <p>-----</p> <p>TAJINE DE POISSON </p> <p>-----</p> <p>PENNES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>PARIS BREST</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 17 Février 2020 au vendredi 21 Février 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
FEUILLETE AU SAUMON (5, 7, 11, 12) et/ou CROISSON AU CHOUX FLEUR (5, 7) et/ou SALADE VERTE ----- SUPREME DE PINTADE et/ou EMINCES DE POULET EPICES ET MIEL (5, 13) ----- FARFALLES (5) et/ou JULIENNE DE LEGUMES (2) ----- ST PAULIN (7) ----- FLAN CHOCOLAT (7)	CRUDITES VARIEES BIO et/ou BETTERAVE MIMOSA BIO (11) ----- GALETTE VEGETAL (5) et/ou CHILI CON CARNE BIO ----- PILAF DE RIZ BIO et/ou COURGETTES SAUTEES BIO ----- YAOURT AROMATISE BIO (7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES (5, 7) et/ou SALADE SICILIENNE (14) ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE et/ou ROTI DE PORC AUX ABRICOTS ----- POELEE ITALIENNE ----- PLATEAU DE FROMAGES (7) ----- MUFFIN (5, 7, 11, 13)	CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou CHOUX SURIMI MAYONNAISE (10, 11, 14) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE (5, 9, 10, 11, 12, 14) et/ou COTELETTES D'AGNEAU ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) et/ou HARICOTS VERTS (7) ----- YAOURT NATURE SUCRE (7) ----- BANANE	TABOULE EGYPTIEN (5) et/ou CRUDITES VARIEES (5, 7) ----- RAVIOLIS SALADE VERTE (2, 5, 7, 11) et/ou POISSON DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- ST NECTAIRE (7) ----- COMPOTE DE FRUITS
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR et/ou SALADE WESTERN ----- MANCHONS DE POULET CAMELISES (5, 13) ----- EPINARDS POMMES DE TERRE (5, 7) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS (7) ----- KIWI	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE DU PUY (2, 10, 14) ----- SAUTE DE PORC A L INDIENNE (2, 4, 5, 7, 10, 11) ----- FRITES ----- MIMOLETTE (7) ----- ILE FLOTTANTE (7, 11)	POTAGE DU JOUR et/ou MOUSSE DE CANARD (5, 7, 10) ----- WINGS DE POULET GRILLEE MAISON ----- CAROTTES A LA CREME (7) ----- YAOURT DE BREBIS AROMATISE ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE LANGUEDOCIENNE (2, 10, 11) ----- TAJINE DE POISSON (12) ----- PENNES (5) ----- CANTAL (7) ----- PARIS BREST (5, 7, 11, 13)	

Bon Week-end

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

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