

Du lundi 09 au vendredi 13 Mars 2020



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE et/ou CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON ou STEAK HACHE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS PLATS et/ou FARFALLES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT SUR LIT DE FRUITS</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE TORTIS BIO  et/ou CRUDITES VARIES BIO</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET BIO ou FILET DE HOKI EN SAUCE</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES BIO</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>MUSEAU LYONNAISE et/ou MOUSSE DE CANARD  et/ou CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL  ou DOS DE CABILLAUD</p> <p>-----</p> <p>BLE AUX PETITS LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>CRUDITES VARIEES et/ou SALADE COCKTAIL </p> <p>-----</p> <p>MIJOTE DE BOEUF CAROTTES  ou GALETTE VEGETAL BIO  </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHE  et/ou GRATIN DE CHOUX FLEUR</p> <p>-----</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE RIZ et/ou ORANGE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES et/ou SALADE DE  COEURS DE PALMIER</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE et/ou ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>-----</p> <p>TORTIS PROVENCALES </p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</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 09 au vendredi 13 Mars 2020



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR et/ou BETTERAVE MAIS</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>COMPOTEE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES </p> <p>-----</p> <p>LINGUINE A LA CARBONARA </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou SALADE MEXICAINE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>FEUILLETE ABRICOT</p>	<p>POTAGE DU JOUR et/ou TABOULE</p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE A L EMMENTAL </p> <p>-----</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PULPE DE FRUITS</p> <p>-----</p> <p>ANANAS AU SIROP</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 09 Mars 2020 au vendredi 13 Mars 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
FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE (5, 7) et/ou CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ----- BROCHETTE DE POISSON (5,12) ou STEAK HACHE ----- HARICOTS PLATS et/ou FARFALLES (5) ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS (7) ----- BANANE	SALADE DE TORTIS BIO (5, 11) et/ou CRUDITES VARIES BIO ----- CUISSÉ DE POULET BIO ou FILET DE HOKI EN SAUCE (2, 3, 5, 7, 12, 14) ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- GOUDA BIO (7) ----- POMME LOCALE	MUSEAU LYONNAISE (10, 14) et/ou MOUSSE DE CANARD (5, 7, 10, 14) et/ou CRUDITES GOURMANDES (7) ----- TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL (7) ou DOS DE CABILLAUD (12) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES (2, 5) ----- PETITS SUISSÉS (7) ----- SALADE DE FRUITS FRAIS	CRUDITES VARIEES (5, 7) et/ou SALADE COCKTAIL (2, 10, 11) ----- MIJOTE DE BOEUF CAROTTES (2, 7, 14) ou GALETTE VEGETAL BIO (5) ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE et/ou GRATIN DE CHOUX FLEUR (5, 7) ----- PLATEAU DE FROMAGES (7) ----- GATEAU DE RIZ (5, 7, 11) et/ou ORANGE	CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou SALADE DE COEURS DE PALMIER ----- FILET DE POISSON MEUNIÈRE (5, 7, 12) ou ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE (5) ----- TORTIS PROVENCALES (5) ----- ST NECTAIRE (7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS (7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR et/ou BETTERAVE MAIS ----- FILET DE POULET ----- RATATOUILLE ----- CARRE FRAIS (7) ----- COMPOTÉE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES (4, 7) ----- LINGUINE A LA CARBONARA (2, 5, 7, 11, 14) ----- MIMOLETTE (7) ----- FLAN NAPPE CAMEL (7)	POTAGE DU JOUR et/ou SALADE MEXICAINE ----- CORDON BLEU (5, 7) ----- HARICOTS VERTS (7) ----- CANTAL (7) ----- FEUILLETE ABRICOT (5, 7, 11)	POTAGE DU JOUR et/ou TABOULE (5) ----- POISSON GRATINE A L'EMMENTAL (5, 7, 12) ----- EPINARDS A LA CREME (5, 7) ----- YAOURT PULPE DE FRUITS (7) ----- ANANAS AU SIROP	

() : 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