

Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2020

Le menu du restaurant MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES et/ou CHOU A L AMERICAINE</p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE ou BOULETTES DE LENTILLES BIO </p> <p>-----</p> <p>RIZ PILAF et/ou JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>MACEDOINE BIO et/ou CRUDITES VARIES BIO</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE PORC BIO ou DOS DE COLIN A L ESPAGNOL </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>CRUDITES VARIEES et/ou RILLETTES</p> <p>-----</p> <p>TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS ou NUGGETS DE POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES AU CUMIN et/ou SEMOULE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES et/ou SALADE HARICOTS VERTS THON</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE ou FILET DE POULET AU LAIT DE COCO </p> <p>-----</p> <p>FRITES et/ou PIPERADE </p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE RIZ</p>	<p>CRUDITES VARIEES et/ou CROQUE MONSIEUR SALADE</p> <p>-----</p> <p>BRANDADE DE MORUE ou FILET DE MERLU BEURRE BLANC</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE et/ou SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</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

Le menu du restaurant SOIR



Du lundi 16 au vendredi 20 Mars 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR et/ou SALADE CAESAR ----- PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE ----- COQUILLETTES ----- YAOURT FRUITÉ ----- SALADE DE FRUITS	SALADE STRASBOURGEOISE et/ou POTAGE DU JOUR ----- POULET ROTI ----- COURGETTES MEDITERRANEEENNE ----- GOUDA ----- LIEGEOIS FRUITÉ	FLAMMEKUECHE et/ou SALADE VERTE ----- FILET DE MERLU CRUMBLE PROVENCAL ----- POELEE GOURMANDE GRILLEE ----- YAOURT DE BREBIS AROMATISE ----- POIRE	POTAGE DU JOUR et/ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- OMELETTE AU FROMAGE ----- POMMES RISSOLEES et/ou SALADE VERTE ----- ST MORET ----- FLAN CREOLE



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 16 Mars 2020 au vendredi 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PETIT DEJEUNER				
PETIT DEJEUNER (4, 5, 7, 13)				
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou CHOU A L AMERICAINE (7, 10, 11) ----- CHILI CON CARNE ou BOULETTES DE LENTILLES BIO (5) ----- RIZ PILAF et/ou JULIENNE DE LEGUMES (2) ----- MIMOLETTE (7) ----- COMPOTE DE FRUITS	MACEDOINE BIO (10, 11) et/ou CRUDITES VARIES BIO ----- ROTI DE PORC BIO ou DOS DE COLIN A L ESPAGNOL (3, 7, 12, 14) ----- HARICOTS VERTS BIO (7) ----- YAOURT DE LA FERME BIO (7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES (5, 7) et/ou RILLETTES (10, 14) ----- TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS (4, 10) ou NUGGETS DE POIS CHICHE BIO (5) ----- CAROTTES AU CUMIN et/ou SEMOULE (5, 7) ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS (4, 7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT (7)	CRUDITES GOURMANDES (7) et/ou SALADE HARICOTS VERTS THON (11, 12) ----- ROTI DE DINDE ou FILET DE POULET AU LAIT DE COCO (2, 5, 7, 11) ----- FRITES et/ou PIPERADE ----- COMTE (7) ----- GATEAU DE RIZ (5, 7, 11)	CRUDITES VARIEES (5, 7) et/ou CROQUE MONSIEUR SALADE (5, 7) ----- BRANDADE DE MORUE (5, 7, 12) ou FILET DE MERLU BEURRE BLANC (7, 12, 14) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE (7, 14) et/ou SALADE VERTE ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO (7) ----- PANIER D HIVER
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR et/ou SALADE CAESAR (5, 7, 11) ----- PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE (5, 7, 14) ----- COQUILLETTES (5, 7) ----- YAOURT FRUITÉ (7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE STRASBOURGOISE (7, 10, 11, 14) et/ou POTAGE DU JOUR ----- POULET ROTI ----- COURGETTES MEDITERRANEENNE ----- GOUDA (7) ----- LIEGEAIS FRUITÉ (7)	FLAMMEKUECHE (7) et/ou SALADE VERTE ----- FILET DE MERLU CRUMBLE PROVENCAL (5, 7, 12) ----- POELEE GOURMANDE GRILLEE ----- YAOURT DE BREBIS AROMATISE (7) ----- POIRE	POTAGE DU JOUR et/ou CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- OMELETTE AU FROMAGE (7, 11) ----- POMMES RISSOLEES et/ou SALADE VERTE ----- ST MORET (7) ----- FLAN CREOLE (5, 7, 11)	

() : 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