













Du lundi 13 au vendredi 17 Mai 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE COEURS DE PALMIER </p> <p>-----</p> <p>FALAFEL TOMATE BASILIC  PAUPIETTE SAUCE ALIENOR </p> <p>-----</p> <p>COURGETTES POELES BOULGOUR BIO AUX EPICES </p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p> SALADE DE RIZ BIO  CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO  COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>OEUFS MAYONNAISE BIO  SALADE VERTE MAQUEREAUX</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>POEEE ORIENTALE</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX MYRTILLES</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES ASPERGES DE SAISON</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON CUISE DE CANETTE AU CIDRE</p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO AUBERGINES GRILLEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE PRINTEMPS</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES SALADE DE CELERI</p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC FALAFEL DE POIS  CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE TOMATES A LA PROVENCE </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>



Fait maison



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

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.



Produit de la nouvelle aquitaine



Produit végétarien

Du lundi 13 au vendredi 17 Mai 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE GRECQUE ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE ----- PERLES AUX EPICES ----- GOUDA ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	PECHE AU THON ----- MIXED GRILL ----- PETITS POIS CAROTTES ----- CANTAL ----- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER ----- PILAF DE RIZ BIO ----- COMTE ----- LIEGEOIS FRUITE	SALADE GRINGO ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE ----- YAOURT AROMATISE ----- POMME LOCALE



Fait maison



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



Produit de la nouvelle aquitaine

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

Menu du lundi 13 Mai 2024 au vendredi 17 Mai 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES VARIEES SALADE DE COEURS DE PALMIER ----- FALAFEL TOMATE BASILIC(13) PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,7) ----- COURGETTES POELEES BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- BANANE	SALADE DE RIZ BIO(11) CRUDITES VARIEES ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO(11) COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) ----- RATATOUILLE ----- EMMENTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(11) SALADE VERTE MAQUEREAUX(12) ----- ROTI DE DINDE PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- POEELE ORIENTALE(10) ----- ST MORET(7) ----- TARTE AUX MYRTILLES(11,5)	CRUDITES GOURMANDES(7) ASPERGES DE SAISON ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) CUISSE DE CANETTE AU CIDRE(14) ----- TORTIS BIO(5) AUBERGINES GRILLEES ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE CELERI(10,14,2,4,7) ----- COTE DE PORC FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) TOMATES A LA PROVENCE(11,13,6) ----- MIMOLETTE(7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE GRECQUE(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE ----- PERLES AUX EPICES(5) ----- GOUDA(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	PECHE AU THON(12) ----- MIXED GRILL ----- PETITS POIS CAROTTES ----- CANTAL(7) ----- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE(7) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,3,7,9) ----- PILAF DE RIZ BIO ----- COMTE(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	SALADE GRINGO(10,14,2,5) ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- POMME LOCALE	

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.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

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

Pancakes