














Du lundi 16 Décembre au vendredi 20 Décembre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CHOU A L'INDIENNE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>PASTA A LA CARBONARA  CARBONARA DE LA MER</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p> CRUDITES GOURMANDES SALADE DE CAROTTES  BIO AUX POMMES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO  GALETTE MEXICAINE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO  BROCOLIS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>TABOULE ORIENTAL BIO  </p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU PAUPIETTE FORESTIERE</p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>FLAN CAMEL BIO </p>	<p>ASSIETTE DE SAUMON DE NOEL SALADE VEGETARIENNE FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES</p> <p>-----</p> <p>MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE FILET D EGLEFIN SAUCE HOMARDINE CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND  VENEUR</p> <p>-----</p> <p>POELEE DE NOEL POMMES PIN FORESTINE CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE CASIMIR </p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</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 16 Décembre au vendredi 20 Décembre 2024

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR  PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>MERGUEZ</p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO </p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	<p>TARTE TATIN DE LEGUMES DU SOLEIL</p> <p>CROUSTILLAND DE HOMARD</p> <p>-----</p> <p>SAUMON BEURRE NANTAIS</p> <p>-----</p> <p>CONFIT DE CANARD</p> <p>-----</p> <p>POMMES CROQUETTES DUO DE CAROTTES A LA VALENCIENNE</p> <p>-----</p> <p>DESSERTS NOEL CLEMENTINE</p>	<p>POTAGE DU JOUR  SALADE PIEMONTAISE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS BIO </p> <p>GRATINES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>FRUIT DU JOUR</p>	<p>MACEDOINE AU THON</p> <p>POTAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT</p>



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 16 Décembre 2024 au vendredi 20 Décembre 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
CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) CRUDITES VARIEES ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) CARBONARA DE LA MER(10,12,14,3,7,9) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO(13,5) GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- RIZ CREOLE BIO BROCOLIS(7) ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- BANANE	TABOULE ORIENTAL BIO(5) ----- FILET DE MERLU(12) PAUPIETTE FORESTIERE(14,7) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- CANTAL(7) ----- FLAN CAMEL BIO(7)	ASSIETTE DE SAUMON DE NOEL(12,7) SALADE VEGETARIENNE(7) FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES(14) ----- MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE(14,7) FILET D EGLEFIN SAUCE HOMARDINE(12,14,3,7,9) CIVET DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR(11,14,2,5,7) ----- POEELE DE NOEL POMMES PIN FORESTINE ----- CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL 11,13,4,5,7)	CRUDITES VARIEES SALADE CASIMIR(5,7) ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) PLAT DU JOUR ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR PAMPLEMOUSSE ----- MERGUEZ ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- FROMAGE BLANC AUX FRUITS(7) ----- KIWI Y. LEMAGNENT	TARTE TATIN DE LEGUMES DU SOLEIL(5,7) CROUSTILLAND DE HOMARD(11,12,3,5,7,9) ----- SAUMON BEURRE NANTAIS(12,14,7) CONFIT DE CANARD ----- POMMES CROQUETTES DUO DE CAROTTES A LA VALENCIENNE(7) ----- DESSERTS NOEL (11,13,4,5,7) CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- FRUIT DU JOUR	MACEDOINE AU THON(10,11,12) POTAGE DU JOUR ----- PLAT DU JOUR ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- FROMAGE DU JOUR ----- CREME DESSERT(7)	

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.

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