

Du lundi 06 Janvier au vendredi 10 Janvier 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>SALADE DE CAROTTES ET THON </p> <p>BETTERAVES CASIMIR SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE BOULETTES THAI </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO </p> <p>BROCOLIS SAUTES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE POMME LOCALE </p>	<p>CRUDITES VARIEES</p> <p>SALADE DE RIZ ORIENTALE </p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU</p> <p>OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO  </p> <p>-----</p> <p>PIPERADE </p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>RILLETES</p> <p>VELOUTE CRECY </p> <p>SALADE DE SURIMI</p> <p>-----</p> <p>PILONS DE POULET GRILLES</p> <p>PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CONCOMBRE TARTARE</p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER </p> <p>CARRE DE PORC GRILLE</p> <p>-----</p> <p>ENDIVES BRAISEES PENNES BIO </p> <p>-----</p> <p>GALETTE DES ROIS BRIOCHEE GALETTE PARISIENNE CLEMENTINE</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE CHOU ROUGE </p> <p>-----</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE CALAMARS A LA CATALANE </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES ET NAVET GLACES</p> <p>PILAF DE RIZ BIO </p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>



Fait maison



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



Produit de la nouvelle aquitaine



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.

Du lundi 06 Janvier au vendredi 10 Janvier 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>MACEDOINE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>-----</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>SALADE VEGETALE</p> <p>-----</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>-----</p> <p>CURRY DE LENTILLES BIO </p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p> <p>GALETTE PARISIENNE</p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>COLIN A L ESPAGNOLE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO </p> <p>PETITS LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>SALADE MARCO </p> <p>POLO</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>-----</p> <p>CHOU FLEUR GRATINE BIO </p> <p>-----</p> <p>BRIE DE MEAUX</p> <p>-----</p> <p>CREME AUX OEUFS MAISON </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 06 Janvier 2025 au vendredi 10 Janvier 2025



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
SALADE DE CAROTTES ET THON(10,11,12) BETTERAVES CASIMIR SALADE VERTE ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(14,2) BOULETTES THAI(13,5) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) BROCOLIS SAUTES(7) ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- CLEMENTINE POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES SALADE DE RIZ ORIENTALE ----- FILET DE MERLU(12) OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO(11,7) ----- PIPERADE SALADE VERTE ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE FRAICHE	RILLETES VELOUTE CRECY(14,7) SALADE DE SURIMI ----- PILONS DE POULET GRILLES PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- HARICOTS VERTS(7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,3,7,9) CARRE DE PORC GRILLE ----- ENDIVES BRAISEES(7) PENNES BIO(5) ----- GALETTE DES ROIS BRIOCHEE(11,14,5,7) GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7) CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES SALADE DE CHOU ROUGE ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE(2,5,7) CALAMARS A LA CATALANE(14,9) ----- CAROTTES ET NAVET GLACES(7) PILAF DE RIZ BIO ----- EMMENTAL(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE GOURMANDE(10,11) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ----- TORSADES BIO(5) ----- MIMOLETTE(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE(13) ----- CHIPOLATAS ----- CURRY DE LENTILLES BIO(10) ----- CLEMENTINE GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7)	PIZZA SALADE(7) ----- COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE MARCO POLO(11,5) ----- STEAK HACHE ----- CHOU FLEUR GRATINE BIO(11,13,5,6,7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- CREME AUX OEUFS MAISON(11,7)	

Bon Week-
end

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

() : allergènes

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