

Du lundi 13 Janvier au vendredi 17 Janvier 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE SALADE VIGNERONNE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON PANE FROMAGE EPINARDS</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES BIO BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE AIDA</p> <p>-----</p> <p>MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>FRITES FRAICHES POEELE PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO CLEMENTINE</p>	<p>VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CROZIFLETTE MAISON GALETTE TOMATE MOZZA</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE FLAN DE CAROTTES CANTAL COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CRUDITES VARIEES DUO CAROTTE CELERI</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLEE FILET DE HOKI EN SAUCE</p> <p>-----</p> <p>GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE DUO DE HARICOTS PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES CREME DESSERT BIO</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CHOU A L AMERICAINE</p> <p>-----</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE AXOA FACON VEGGY PUREE DE POMMES DE TERRE LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>SAINT PAULIN BIO CANELE LOCAL</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 Janvier au vendredi 17 Janvier 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR ENSALADILLA </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO </p>	<p>OEUF MAYONNAISE BIO POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE A LA MOUTARDE</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>-----</p> <p>ANANAS FRAIS </p>	<p>POTAGE DU JOUR  CONCOMBRE ALPIN</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE BOEUF BIO </p> <p>-----</p> <p>GRATIN DE COURGETTES </p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE SEMOULE MAISON BIO  </p>	<p>POTAGE DU JOUR SALADE  ARDECHOISE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE </p> <p>-----</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </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 13 Janvier 2025 au vendredi 17 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
FEUILLETE AU COMTE(11,5,7) SALADE VERTE SALADE VIGNERONNE(7) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- COQUILLETES BIO(5,7) BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES VARIEES SALADE AIDA(11) ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- FRITES FRAICHES POELEE PROVENCALE ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- CLEMENTINE	VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CROZIFLETTE MAISON(14,7) GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- SALADE VERTE FLAN DE CAROTTES(11,7) ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CRUDITES VARIEES DUO CAROTTE CELERI(2) ----- CUISE DE POULET GRILLEE FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,7) ----- GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE(5,7) DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE AXOA FACON VEGGY(13) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) LEGUMES DU JOUR ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- CANELE LOCAL(11,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA(10,11,12) ----- ROTI DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- EDAM(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	OEUF MAYONNAISE BIO(10,11) POTAGE DU JOUR ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- RIZ CREOLE BIO ----- FROMAGE BLANC BIO(7) ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR CONCOMBRE ALPIN(7) ----- ROTI DE BOEUF BIO ----- GRATIN DE COURGETTES(10,14,5,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON BIO(11,5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE ARDECHOISE ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- POMMES RISSOLEES ----- YAOURT PYRENEEN(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