



















Du lundi 03 Février au vendredi 07 Février 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 TABOULE ORIENTAL BIO CRUDITES GOURMANDES ----- BEIGNETS DE POULET PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER ----- GRATIN DE CHOU FLEUR RATATOUILLE  ----- YAOURT AROMATISE BIO  ----- CLEMENTINE	 CRUDITES GOURMANDES SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE  ----- MIJOTE DE BOEUF FORESTIER BIO   PAVE FROMAGE ----- PENNES BIO  PETITS LEGUMES ----- EDAM ----- TARTE AUX POMMES BIO 	VELOUTE DE BROCOLIS SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE AUX HERBES MERLU AU CURRY ----- FRENCH FRIES SALSIFIS CREMEUX A L AIL ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- POMME LOCALE 	 CRUDITES GOURMANDES SALADE AIDA  ----- BLANQUETTE DE POISSONS  ROTI DE PORC A LA MOUTARDE ----- RIZ CREOLE BIO  CAROTTES BRAISEES ----- SAINT PAULIN BIO  ----- CREME DESERT BIO 	RILLETES CRUDITES VARIEES ----- HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS BOULETTES THAI  ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES ----- CAMEMBERT BIO  ----- RIZ AU LAIT NATURE



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 03 Février au vendredi 07 Février 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO </p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE AU CHEDDAR </p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>DONUTS CHOCOLAT</p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>MIXED GRILL</p> <p>-----</p> <p>LENTILLES AU JUS  MAISON BIO</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>BETTERAVES CASIMIR</p> <p>-----</p> <p>PASTA RICOTTA EPINARDS</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE NEPTUNE </p> <p>POTAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE BROCOLIS MAISON </p> <p>-----</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO </p> <p>-----</p> <p>KIWI</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 03 Février 2025 au vendredi 07 Février 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
TABOULE ORIENTAL BIO(14,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BEIGNETS DE POULET(5) PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER(12,14,3,7,9) ----- GRATIN DE CHOU FLEUR(5,7) RATATOUILLE ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE ----- MJOTE DE BOEUF FORESTIER BIO PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- PENNES BIO(5) PETITS LEGUMES(2) ----- EDAM(7) ----- TARTE AUX POMMES BIO(11,5,7)	VELOUTE DE BROCOLIS(14,7) SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE(10) CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE AUX HERBES MERLU AU CURRY(10,12,7) ----- FRENCH FRIES SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE AIDA(11) ----- BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14,5) ----- RIZ CREOLE BIO CAROTTES BRAISEES ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	RILLETES CRUDITES VARIEES ----- HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS BOULETTES THAI(13,5) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- RIZ AU LAIT NATURE(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- GOUDA(7) ----- DONUTS CHOCOLAT(11,5,7)	PIZZA SALADE(7) ----- MIXED GRILL ----- LENTILLES AU JUS MAISON BIO(14,5) ----- ST MORET(7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR ----- PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	SALADE NEPTUNE POTAGE DU JOUR ----- BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE(14,7) ----- PUREE DE BROCOLIS MAISON(14,7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- KIWI	

Bon Week-end

Y. LEMAGNENT

() : allergènes

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