

Du lundi 01 Décembre au vendredi 05 Décembre 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE CAROTTES RAPEES ----- BROCHETTE DE POISSON GIGOLETTE DE LAPIN ----- COQUILLETES BIO DUO DE CHOUX ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO ----- BANANE	CRUDITES GOURMANDES SALADE D'ENDIVES FROMAGERE -----  EMINCE DE BOEUF STROGANOFF BIO PAVE FROMAGE -----  FRITES POEELE DE CAROTTES ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES VELOUTE DE POTIRON -----  TARTIFLETTE MAISON  MERLU AU CITRON ----- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO -----  FLAN NAPPE CAMEL	CRUDITES VARIEES CHOU A L'INDIENNE -----  CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE -----  DUO DE HARICOTS PERSILLE ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- PANIER D HIVER	SALADE MARCO POLO  CRUDITES GOURMANDES ----- CHIPOLATAS COLIN A LA BORDELAISE ----- LENTILLES ORIENTALES BIO  TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- EMMENTAL BIO  BEIGNET CHOCOLAT



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 01 Décembre au vendredi 05 Décembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR  SALADE JERSEY ----- FILET DE POULET ----- EPINARDS A LA CREME ----- CANTAL ----- LIEGEOIS FRUITE	POTAGE DU JOUR  RILLETES MAQUEREAU ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES ----- BLE BIO ESPAGNOL  ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR  SALADE DE CHOU ROUGE ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- FLAN DE COURGETTE ----- ST NECTAIRE ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON 	POTAGE DU JOUR  SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES ----- STEAK HACHE BIO  SAUCE FORESTIERE ----- POMMES SAUTEES ONDULEES ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE ----- POIRE 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 01 Décembre 2025 au vendredi 05 Décembre 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
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- COQUILLETES BIO(5,7) DUO DE CHOUX ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- BANANE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,4,7) ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF BIO(10,14,7) PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- FRITES POELEE DE CAROTTES ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) VELOUTE DE POTIRON(2,7) ----- TARTIFLETTE MAISON(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES VARIEES CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) ----- CUISSSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE(5,7) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- PANIER D HIVER	SALADE MARCO POLO(11,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CHIPOLATAS COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- EMMENTAL BIO(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE JERSEY(10,11,7) ----- FILET DE POULET ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- CANTAL(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	POTAGE DU JOUR RILLETES MAQUEREAU(12) ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- BLE BIO ESPAGNOL(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- FLAN DE COURGETTE(11,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES(4,7) ----- STEAK HACHE BIO SAUCE FORESTIERE(14,7) ----- POMMES SAUTEES ONDULEES ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE(7) ----- POIRE LOCALE	

**Bon Week-
end**

() : allergènes

N. OUARED

GESTIONNAIRE

F. BIZOT

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,
laitage, purée de
fruit.

MERCREDI

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

jambon , fromage

JEUDI

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

Pate à tartiner

VENDREDI

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