



Le menu du restaurant MIDI

Du lundi 08 Décembre au vendredi 12 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRUDITES VARIEES PAMPLEMOUSSE ----- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY </p> <p>FARFALLES BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO ----- CLEMENTINE</p>	<p>SALADE DE RIZ ORIENTALE CRUDITES GOURMANDES ----- BOULETTES THAI PILONS DE POULET GRILLES BIO </p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p>	<p>VELOUTE CHOU FLEUR SALADE DE SURIMI CRUDITES VARIEES ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES ROTI DE PORC BIO </p> <p>GRATIN DAUPHINOIS LEGUMES DU JOUR</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE ----- POMME LOCALE </p>	<p>SALADE VEGETALE CRUDITES GOURMANDES ----- MIJOTE DE BOEUF CAROTTES POISSON GRATINE AU CHEDDAR</p> <p>CHOU FLEUR GRATINE BIO COURGETTES SAUTEES ----- CARRE FRAIS ----- RIZ AU LAIT</p>	<p>SALADE ARDECHOISE CRUDITES VARIEES ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE PAVE TOMATE MOZZARELLA </p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE SALSIFIS CREMEUX A L AIL ----- FROMAGE BIO ----- CREME DESSERT PYRENEENNE </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.



Le menu du restaurant SOIR

Du lundi 08 Décembre au vendredi 12 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA ----- MERLU À L'ORANGE ----- BROCOLIS GRATINE BIO ----- SAINT PAULIN BIO ----- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR CHOU A L'INDIENNE ----- PASTA AUX FROMAGES ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- ILE FLOTTANTE	BETTERAVE MIMOSA BIO POTAGE DU JOUR ----- BEIGNETS DE POISSON ----- PIPERADE ----- EDAM BIO ----- TARTE NORMANDE	PIZZA SALADE ----- BROCHETTE DE DINDE ----- PRINTANIÈRE DE LEGUMES ----- YAOURT AROMATISE BIO ----- CLEMENTINE



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 08 Décembre 2025 au vendredi 12 Décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER
PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES VARIEES PAMPLEMOUSSE	SALADE DE RIZ ORIENTALE CRUDITES GOURMANDES(7)	VELOUTE CHOU FLEUR(14,7) SALADE DE SURIMI CRUDITES VARIEES	SALADE VEGETALE(13) CRUDITES GOURMANDES(7)	SALADE ARDECHOISE CRUDITES VARIEES
PENNES A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7)	BOULETTES THAI(13,5) PILONS DE POULET GRILLES BIO	FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ROTI DE PORC BIO	MIJOTE DE BOEUF CAROTTES(14,2) POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7)	CORDON BLEU DE VOLAILLE(5,7) PAVE TOMATE MOZZARELLA(5,7)
PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7)	PETITS POIS CAROTTES	GRATIN DAUPHINOIS(7) LEGUMES DU JOUR	CHOU FLEUR GRATINE BIO(11,13,5,6,7) COURGETTES SAUTEES	PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7)
FARFALLES BIO(5,7) HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7)	CAMEMBERT(7)	YAOURT NATURE SUCRE(7)	CARRE FRAIS(7)	FROMAGE BIO(7)
FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO	COMPOTE DE FRUITS	POMME LOCALE	RIZ AU LAIT(7)	CREME DESSERT PYRENEENNE(7)
CLEMENTINE				
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA(10,11,12)	POTAGE DU JOUR CHOU A L'INDIENNE(10,11,14)	BETTERAVE MIMOSA BIO(11) POTAGE DU JOUR	PIZZA SALADE(7)	
MERLU A L'ORANGE(12,14,7)	PASTA AUX FROMAGES(11,5,7)	BEIGNETS DE POISSON(12,3,5)	BROCHETTE DE DINDE	
BROCOLIS GRATINE BIO(11,13,5,6,7)	TOMME NOIRE DES PYRENEES(7)	PIPERADE	PRINTANIÈRE DE LEGUMES(7)	
SAINT PAULIN BIO(7)	ILE FLOTTANTE(11,7)	EDAM BIO(7)	YAOURT AROMATISE BIO(7)	
SALADE DE FRUITS		TARTE NORMANDE(11,5,7)	CLEMENTINE	

(*) : allergénés **N. OUARED**

Bon Week-end

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.