

Du lundi 23 Février au vendredi 27 Février 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE <hr/> BROCHETTE DE POISSON PAVE SEITAN VEGETARIEN <hr/> PUREE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS SAUTES BIO <hr/> YAOURT PYRENEEN BIO <hr/> POMME LOCALE POIRE LOCALE	CONCOMBRE ALPIN CRUDITES VARIEES <hr/> FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY ESTOUFFADE DE BOEUF AUX EPICES <hr/> FRITES BIO CAROTTES PERSILLEES <hr/> YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO <hr/> CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES VELOUTE CHOU FLEUR <hr/> FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY <hr/> CANTAL <hr/> LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	SALADE VEGETARIENNE CRUDITES VARIEES <hr/> CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES COLIN AL TOMATO <hr/> PETITS POIS CAROTTES BIO <hr/> CAMEMBERT <hr/> COMPOTE FRAICHE	TABOULE EGYPTIEN CRUDITES GOURMANDES <hr/> SAUCISSE DE TOULOUSE OMELETTE AU FROMAGE BIO <hr/> LEGUMES DU JOUR LENTILLES AU JUS MAISON <hr/> EMMENTAL BIO <hr/> GALETTE DES ROIS



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 23 Février au vendredi 27 Février 2026

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE JERSEY </p> <p>POTAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE</p> <p>GRILLEE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO </p> <p>PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES</p> <p>PYRENEES </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>OEUFS MAYONNAISE BIO </p> <p>POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>FILET DE COLIN AUX</p> <p>CEREALES</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS BIO GRATINES </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>-----</p> <p>BAVETTE D ALOYAU</p> <p>ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>PERSILLE</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>SEMOULE AU LAIT BIO </p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>SALADE ORIENTALE</p> <p>-----</p> <p>PASTA TOMATE</p> <p>MOZZA</p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</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 23 Février 2026 au vendredi 27 Février 2026



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) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) BROCOLIS SAUTES BIO(7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- POMME LOCALE POIRE LOCALE	CONCOMBRE ALPIN(7) CRUDITES VARIEES(5) ----- FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY(10,12,14,7) ESTOUFFADE DE BOEUF AUX EPICES(10) ----- FRITES BIO CAROTTES PERSILLEES(7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) VELOUTE CHOU FLEUR(14,7) ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- CANTAL(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	SALADE VEGETARIENNE(7) CRUDITES VARIEES(5) ----- CUISSÉ DE POULET GRILLÉE AUX EPICES COLIN AL TOMATO(12) ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- CAMEMBERT(7) ----- COMPOTE FRAICHE	TABOULE EGYPTIEN(5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- LEGUMES DU JOUR LENTILLES AU JUS MAISON(14) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- GALETTE DES ROIS (11,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE JERSEY(10,11,14) POTAGE DU JOUR ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	OEufs MAYONNAISE BIO(10,11,14) POTAGE DU JOUR ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE	POTAGE DU JOUR CAROTTES RAPEES ----- PIECE DU BOUCHER A L ECHALOTE(14,7) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- MIMOLETTE(7) ----- SEMOULE AU LAIT BIO(5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE ORIENTALE ----- PASTA TOMATE MOZZA(11,5,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- KIWI	

() : allergènes

N. OUARED

GESTIONNAIRE

**Bon Week-
end**

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.