

Du lundi 02 Mars au vendredi 06 Mars 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES BETTERAVE MAIS ----- STEAK HACHE BIO  SAUCE VIGNERONNE MERLU SAUCE AIGRE DOUCE ----- PENNES BIO  ENDIVES GRATINEES ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS ----- BANANE	SALADE DE PERLES COLOREES  CRUDITES GOURMANDES ----- FILET DE POULET A LA CREME GALETTES D ORGE  CHEVRE MIEL BIO  HARICOTS VERTS BIO  NAVETS GLACES ----- EDAM BIO  COMPOTE PYRENEENNE 	RILLETES CRUDITES VARIEES ----- POISSON MEUNIERE OMELETTE BIO AUX  FINES HERBES ----- TORTIS BIO  POEELE PROVENCALE ----- YAOURT AROMATISE BIO  PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES SALADE VEGETALE  SAUTE DE VEAU MARENGO  PANE FROMAGE EPINARDS  DUO DE COURGETTES POELES POMMES VAPEUR ST NECTAIRE ORANGE RIZ AU LAIT	CRUDITES VARIEES ----- POISSON DU JOUR CORDON BLEU DE VOLAILLE ----- LEGUMES DU JOUR EPINARDS A LA CREME  SAINT PAULIN BIO  BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS



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 02 Mars au vendredi 06 Mars 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE TOURANGELLE ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- COMTE ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE	SALADE ARDECHOISE ----- ARAIGNEE DE PORC ----- CHOU FLEUR GRATINE ----- EDAM ----- ILE FLOTTANTE	CONCOMBRE CRETOIS ----- PARMENTIER DE CANARD ----- SALADE VERTE ----- EMMENTAL ----- POMME LOCALE	TARTE AUX CHEVRE ET TOMATE ----- YASSA DE POULET BIO ----- RIZ CREOLE BIO ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO ----- SALADE DE FRUITS



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 02 Mars 2026 au vendredi 06 Mars 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
CRUDITES VARIEES(5) BETTERAVE MAIS ----- STEAK HACHE BIO SAUCE VIGNERONNE(14,7) MERLU SAUCE AIGRE DOUCE(12,14) ----- PENNES BIO(5,7) ENDIVES GRATINEES(5,7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- BANANE	SALADE DE PERLES COLOREES(5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- FILET DE POULET A LA CREME(14,2,5,7) GALETES D ORGE CHEVRE MIEL BIO(5,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) NAVETS GLACES(7) ----- EDAM BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	RILLETES(10,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- POISSON MEUNIERE(12,5) OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- TORTIS BIO(5,7) POEELE PROVENCALE ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE VEGETALE(13) ----- SAUTE DE VEAU MARENGO(14) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- DUO DE COURGETTES POELES POMMES VAPEUR ----- ST NECTAIRE(7) ----- ORANGE RIZ AU LAIT(7)	CRUDITES VARIEES(5) ----- POISSON DU JOUR CORDON BLEU DE VOLAILLE(11,5,7) ----- LEGUMES DU JOUR EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS(1,13,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE TOURANGELLE(10,11,14) ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- COMTE(7) ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE(11,5,7)	SALADE ARDECHOISE ----- ARAIGNEE DE PORC ----- CHOU FLEUR GRATINE(5,7) ----- EDAM(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- PARMENTIER DE CANARD(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- EMMENTAL(7) ----- POMME LOCALE	TARTE AUX CHEVRE ET TOMATE(11,5,7) ----- YASSA DE POULET BIO(10,14) ----- RIZ CREOLE BIO ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS	

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.