



Le menu du restaurant MIDI

Du lundi 09 Mars au vendredi 13 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES COLESLAW </p> <p>PASTA A LA CARBONARA  PASTA RICOTTA </p> <p>EPINARDS </p> <p>GOUDA BIO </p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE MUSCAT </p> <p>ESCALOPE DE PORC BIO  POISSON A LA BORDELAISE </p> <p>DALH DE LENTILLES BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE </p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO  PANIER D HIVER</p>	<p>ROSETTE CRUDITES GOURMANDES -----</p> <p>TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS  KEFTA BARBECUE VEGGY </p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO  CAROTTES SAUTEES</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS -----</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>CRUDITES VARIEES BETTERAVES CASIMIR -----</p> <p>CARRI DE VOLAILLE BIO  CALAMARS A L ARMORICAINE</p> <p>LEGUMES DU JOUR POTATOES -----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO </p> <p>PUREEE DE FRUITS BIO </p>	<p>CREPE GARNIE SALADE VERTE CRUDITES GOURMANDES -----</p> <p>BLANQUETTE DE POISSONS  PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO </p> <p>PILAF DE RIZ BIO  JULIENNE DE LEGUMES BIO </p> <p>YAOURT NATURE SUCRE -----</p> <p>PANIER D HIVER</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 09 Mars au vendredi 13 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE DE CHOU ROUGE </p> <p>-----</p> <p>EMINCE DE BOEUF STROGANOFF </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE PIEMONTAISE </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>-----</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>CROQUE THON MAISON </p> <p>CROQUE MONSIEUR MAISON </p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>COURGETTES POELEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS BIO </p> <p>-----</p> <p>FRUIT DU JOUR</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS BANANE</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 09 Mars 2026 au vendredi 13 Mars 2026

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 GOURMANDES(7) COLESLAW(10,11,14) ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- GOUDA BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	CRUDITES VARIEES(5) SALADE MUSCAT(10) ----- ESCALOPE DE PORC BIO POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5) ----- DALH DE LENTILLES BIO(10) HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- PANIER D HIVER	ROSETTE(10,14,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- TAJINE D AGNEAU AUX FRUITS SECS(10,11,14,4,5) KEFTA BARBECUE VEGGY(5) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CAROTTES SAUTEES(7) ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS(4,7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES VARIEES(5) BETTERAVES CASIMIR(10,14) ----- CARRI DE VOLAILLE BIO CALAMARS A L ARMORICAINE(14,7,9) ----- LEGUMES DU JOUR POTATOES ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) ----- PILAF DE RIZ BIO JULIENNE DE LEGUMES BIO(2) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- PANIER D HIVER
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE CHOU ROUGE(10,14) ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(14,7) ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- ROTI DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- ANANAS FRAIS	CROQUE THON MAISON(12,5,7) CROQUE MONSIEUR MAISON(12,5,7) ----- FILET DE MERLU(12) ----- COURGETTES POELEES ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- FRUIT DU JOUR	SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES(4) ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS(11) ----- SALADE VERTE ----- PETITS SUISSES(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7) BANANE	

() : allergénés

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.