








Du mardi 01 Septembre au vendredi 04 Septembre 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES MAIS PASTEQUE -----	SALADE FRAICHEUR RILLETES -----	CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE -----	PASTEQUE CRUDITES CROQUANTES -----
FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE STEAK HACHE SAUCE DU SOLEIL -----	FILET DE POULET POISSON A LA BORDELAISE -----	FILET DE MERLU ROTI DE PORC -----	FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE  BOULETTES THAI 
HARICOTS VERTS POTATOES -----	Frites RATATOUILLE -----	 EPINARDS BIO  GRATINES	SEMOULE PARFUMEE BIO 
YAOURT AUX FRUITS -----	CAMEMBERT -----	PUREE DE POMMES DE TERRE -----	CAROTTES PERSILLEES -----
BARRE GLACEE	BARRE GLACEE	YAOURT PYRENEEN BIO 	MIMOLETTE -----
		POMME LOCALE 	ILE FLOTTANTE



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 mardi 01 Septembre au vendredi 04 Septembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE COMPOSEE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PECHE</p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO </p> <p>PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE ARLEQUIN </p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE FORESTIERE </p> <p>-----</p> <p>COURGETTES SAUTEES BIO </p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</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 31 Août 2026 au vendredi 04 Septembre 2026**

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
SALADE DE TOMATES MAIS PASTÈQUE ----- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,3,7) STEAK HACHE SAUCE DU SOLEIL(10,7) ----- HARICOTS VERTS(7) POTATOES ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	SALADE FRAICHEUR(10,11,14) RILLETES(10,14) ----- FILET DE POULET POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5) ----- FRITES RATATOUILLE ----- CAMEMBERT(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE ----- FILET DE MERLU(12) ROTI DE PORC ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- POMME LOCALE	PASTÈQUE CRUDITES CROQUANTES ----- FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) BOULETTES THAI(13,5) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CAROTTES PERSILLEES(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE COMPOSEE(7) ----- CORDON BLEU(11,5,7) ----- TORTIS BIO(5,7) ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- PECHE	PIZZA SALADE(5,7) ----- POISSON MEUNIÈRE(12,5) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- COURGETTES SAUTEES BIO ----- CARRE FRAIS(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	

**Bon Week-end**

( ) : allergènes  
**N. OUAËD**

**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.