















Du lundi 07 Septembre au vendredi 11 Septembre 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON KEFTA BARBECUE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO  NECTARINE</p>	<p>CRUDITES VARIÉES SALADE DE TOMATES</p> <p>-----</p> <p>FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE EMINCE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE </p> <p>-----</p> <p>FRITES HARICOTS PLATS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO  BANANE</p>	<p>CRUDITES ESTIVALES</p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE  CHILI SIN CARNE AUX GRAINS </p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO  SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES PASTÈQUE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET MERLU À L'ORANGE </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO </p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>SALADE ANDALOUSE  CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC BIO  CHARCUTIERE PAVE SEITAN  VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR BIO AUX ÉPICES PETITS LÉGUMES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO  DONUTS CHOCOLAT</p>



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 07 Septembre au vendredi 11 Septembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE CASIMIR 	OEUFS MAYONNAISE BIO	CONCOMBRE CARAIBE	SALADE TUNISIENNE 
-----	-----	-----	-----
MANCHON DE POULET BIO 	COLIN CON TOMATE	SAUTE DE CANARD A L ORANGE 	MERGUEZ
-----	-----	-----	-----
HARICOTS BEURRE PERSILLE BIO 	MACCARONIS BIO AU FROMAGE 	PUREE DE CAROTTES	POTATO POPS
-----	-----	-----	-----
EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRE	COMTE	YAOURT BULGARE
-----	-----	-----	-----
SALADE DE FRUITS	PRUNES	SEMOULE AU LAIT	RAISIN 



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 07 Septembre 2026 au vendredi 11 Septembre 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) KEFTA BARBECUE VEGGY(5) ----- FARFALLES BIO(5,7) JARDINIÈRE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO(7) ----- NECTARINE	CRUDITES VARIEES(5) SALADE DE TOMATES ----- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,3,7) EMINCE DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE(14,2) ----- FRITES HARICOTS PLATS ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- BANANE	CRUDITES ESTIVALES ----- CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE AUX GRAINS ----- PILAF DE RIZ BIO SALADE VERTE ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	CRUDITES CROQUANTES PASTEQUE ----- FILET DE POULET MERLU À L'ORANGE(12,14,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- ST MORET(7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE ANDALOUSE CRUDITES GOURMANDES(7) ----- COTE DE PORC BIO CHARCUTIERE(10,14) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) PETITS LEGUMES(2) ----- GOUDA BIO(7) ----- DONUTS CHOCOLAT(13)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE CASIMIR(5,7) ----- MANCHON DE POULET BIO ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE BIO ----- EMMENTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) ----- COLIN CON TOMATE(12) ----- MACCARONIS BIO AU FROMAGE(5,7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- PRUNES	CONCOMBRE CARAIBE ----- SAUTE DE CANARD A L ORANGE(14) ----- PUREE DE CAROTTES(14,7) ----- COMTE(7) ----- SEMOULE AU LAIT(7)	SALADE TUNISIENNE(12) ----- MERGUEZ ----- POTATO POPS ----- YAOURT BULGARE(7) ----- RAISIN	

() : 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.