


















Du lundi 14 Septembre au vendredi 18 Septembre 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES TOMATES A LA GRECQUE </p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO  SAUCE POIVRE VERT</p> <p>-----</p> <p>TORSADES BIO  BROCOLIS</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p> POMME LOCALE</p>	<p>CRUDITES VARIEES TABOULE FRAICHEUR BIO </p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET  GRILLE AUX HERBES BIO</p> <p>-----</p> <p>PANE FROMAGE EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO </p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS DU VERGER</p>	<p>RILLETES CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE GIGOLETTE DE LAPIN</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO  BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCEALE</p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES</p> <p>-----</p> <p>KOUGLOF LOCAL </p>	<p>BETTERAVE MIMOSA BIO  CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>CURRY DE PORC CABILLAUD A L INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO  TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>GLACE SUNDAE</p>	<p>CONCOMBRE TARTARE </p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE PAVE FROMAGE </p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BIO </p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT</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 14 Septembre au vendredi 18 Septembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE PIEMONTAISE </p> <p>-----</p> <p>COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>BIO </p>	<p>SALADE MERIDIONALE </p> <p>-----</p> <p>PASTA A LA CARBONARA</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS</p> <p>PARFUMS</p>	<p>MELON</p> <p>-----</p> <p>BEIGNETS DE POISSON</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE PATATES</p> <p>DOUCES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>PRUNES</p>	<p>CREPE GARNIE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>PILONS DE POULET</p> <p>GRILLES</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES PLANCHA</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>RAISIN</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 14 Septembre 2026 au vendredi 18 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
CRUDITES GOURMANDES(7) TOMATES A LA GRECQUE ----- STEAK HACHE BIO SAUCE POIVRE VERT(14,7) ----- TORSADES BIO(5) BROCOLIS(7) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES(5) TABOULE FRAICHEUR BIO(5) ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- RATATOUILLE GOURMANDE BIO ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER	RILLETES(10,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- POISSON MEUNIERE(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- RIZ CREOLE BIO BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- KOUGLOF LOCAL(11,5,7)	BETTERAVE MIMOSA BIO CRUDITES CROQUANTES ----- CURRY DE PORC(10) CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS(4,7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)	CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE(11,5,7) PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- PETITS POIS CAROTTES ----- FROMAGE BIO(7) ----- RIZ AU LAIT(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE MERIDIONALE ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	MELON ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- PUREE DE PATATES DOUCES(14,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- PRUNES	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- LEGUMES PLANCHA ----- PETITS SUISSSES ----- RAISIN	

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.