


Du lundi 30 Août 2021 au vendredi 03 Septembre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

| JEUDI | VENDREDI |
|--|---|
| <p> TABOULE CROQUANT SALADE DE TOMATES MAIS</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE</p> <p> GALETTE VEGETALE BIO </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>POMMES FRY</p> <p>-----</p> <p>CÔNE GLACE</p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</p> | <p>MELON BIO </p> <p>SALADE GRECQUE </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>DOS DE COLIN A L ESPAGNOLE</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p> |



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit local



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.



Origines des viandes sauf contre indication

Du lundi 30 Août 2021 au vendredi 03 Septembre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

JEUDI

**PASTEQUE
MELON**

ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE

PENNES A L ESPAGNOLE 

YAOURT AROMATISE BIO 

ABRICOTS



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit local

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.



Origines des viandes sauf contre indication

Menu du lundi 30 Août 2021 au vendredi 03 Septembre 2021



Jeudi | Vendredi

PETIT DEJEUNER | **PETIT DEJEUNER**

PETIT DEJEUNER
*(11,13,5,7)

DEJEUNER | **DEJEUNER**

TABOULE CROQUANT(5)
SALADE DE TOMATES MAIS

STEAK HACHE
GALETTE VEGETALE BIO(5)

HARICOTS VERTS(7)
POMMES FRY

CÔNE GLACE(13,4,5,7)

NECTARINE

MELON BIO
SALADE GRECQUE(7)

FILET DE POULET
DOS DE COLIN A L
ESPAGNOLE(12,14,3,7)

RATATOUILLE GOURMANDE

EDAM(7)

CREME DESSERT DIVERS
PARFUMS(13,7)

DINER

PASTEQUE
MELON

ESCALOPE DE DINDE
VIENNOISE(11,5,7)

PENNES A L
ESPAGNOLE(10,5,7)

YAOURT AROMATISE BIO(7)

ABRICOTS

Bon Week- end

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

B. BALLARIN

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
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Œuf, jambon ,
fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pan cakes ou pain
perdu