
















Du lundi 06 au vendredi 10 Septembre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>MACEDOINE AU THON SALADE DE TOMATES MAIS </p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE DOS DE CABILLAUD</p> <p>-----</p> <p>TORSADES BIO  HARICOTS PLATS</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</p>	<p>TABOULE GOURMAND BIO MELON</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX  POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO GIGOLETTE DE LAPIN</p> <p>-----</p> <p>DUO DE COURGETTES POELES SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMME BIO</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE MAQUEREAUX</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE PINTADE GALETTE VEGETAL  POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>	<p>ENSALADA DE  TOMATE AL MEXICAN PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU BEURRE BLANC ROTI DE PORC BIO </p> <p>-----</p> <p>RIZ SAFRANE BIO  EPINARDS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE COMPOSEE PASTEQUE </p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO BIO </p> <p> FALAFEL BIO </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE BIO AUBERGINES  GRILLEES</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</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 06 au vendredi 10 Septembre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><b>TOMATES MOZZARELLA</b></p> <p>-----</p> <p><b>CORDON BLEU</b></p> <p>-----</p> <p><b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b></p> <p>-----</p> <p><b>ST NECTAIRE</b></p> <p>-----</p> <p><b>BARRE GLACEE</b></p>	<p><b>MELON</b></p> <p><b>PASTEQUE</b></p> <p>-----</p> <p><b>COTE DE PORC</b></p> <p><b>CHARCUTIERE</b></p> <p>-----</p> <p><b>POTATOES</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>PECHE</b></p>	<p><b>TARTE AUX LEGUMES</b></p> <p>-----</p> <p><b>FILET DE POISSON</b></p> <p><b>MEUNIERE</b></p> <p>-----</p> <p><b>BLE AUX PETITS</b></p> <p><b>LEGUMES</b></p> <p>-----</p> <p><b>CANTAL</b></p> <p>-----</p> <p><b>PUREE DE FRUITS BIO</b></p>	<p><b>SALADE ARLEQUIN</b></p> <p>-----</p> <p><b>MANCHONS DE</b></p> <p><b>POULET</b></p> <p>-----</p> <p><b>CARAMELISES BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>POEELE DE</b></p> <p><b>LEGUMES BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>COMTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>TARTE AU CITRON</b></p>



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 06 Septembre 2021 au vendredi 10 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER(13,5,7)	PETIT DEJEUNER(11,13,5,7)	PETIT DEJEUNER(13,5,7)	PETIT DEJEUNER(11,13,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) SALADE DE TOMATES MAIS ----- STEAK HACHE DOS DE CABILLAUD(12) ----- TORSADES BIO(5) HARICOTS PLATS ----- FROMAGE BLANC BIO(7) ----- NECTARINE	TABOULE GOURMAND BIO(5) MELON ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO(11,2) GIGOLETTE DE LAPIN ----- DUO DE COURGETTES POELEES SALADE VERTE ----- CAMEMBERT(7) ----- PUREE DE POMME BIO	PATE DE CAMPAGNE(10,11,14,5) MAQUEREAUX(14) ----- CUISSE DE PINTADE GALETTE VEGETAL POIS CHICHE BIO(5) ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	ENSALADA DE TOMATE AL MEXICAN PAMPLEMOUSSE ----- FILET DE MERLU BEURRE BLANC(12,14,7) ROTI DE PORC BIO ----- RIZ SAFRANE BIO(2) EPINARDS ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- BANANE	SALADE COMPOSEE(7) PASTEQUE ----- SAUTE DE VEAU MARENGO BIO(14,5) FALAFEL BIO ----- SEMOULE BIO(5) AUBERGINES GRILLEES ----- ST PAULIN(7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
TOMATES MOZZARELLA(7) ----- CORDON BLEU(5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)	MELON PASTEQUE ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14,5) ----- POTATOES ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- PECHE	TARTE AUX LEGUMES(11,5,7) ----- FILET DE POISSON MEUNIERE(10,12,5,7) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(2,5) ----- CANTAL(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- MANCHONS DE POULET CAMELISES BIO(13,5) ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- COMTE(7) ----- TARTE AU CITRON(5)	

() : allergènes

**Y. LEMAGNENT**

**GESTIONNAIRE**

Bon Week-end

**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