











Du lundi 13 au vendredi 17 Septembre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON BOULETTES DE LENTILLES BIO </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE COURGETTES MEDITERRANEENNE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITE</p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON SALADE FRAICHEUR BIO</p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE ESTOUFFADE DE BOEUF BIO AUX EPICES </p> <p>-----</p> <p>Frites fraiches JARDINIÈRE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO</p> <p>-----</p> <p>PECHES BIO </p>	<p>PAMPLEMOUSSE ROSETTE</p> <p>-----</p> <p>CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE </p> <p>-----</p> <p>RIZ BASMATI BIO</p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI </p> <p>SALADE DE TOMATES PESTO </p> <p>-----</p> <p>BIFTECK BIO </p> <p>SAUTE DE CANARD IBERIQUE</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES BIO</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO </p>	<p>MELON SALADE DE COEURS DE PALMIER</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC AU CAMEL </p> <p>CALAMARS CATALANE</p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR AUX EPICES</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>DONUTS</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 13 au vendredi 17 Septembre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
MELON	MOUSSE DE CANARD	SALADE NEPTUNE	SALADE DE BLE PROVENCALE
-----	-----	-----	-----
ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE 	COLIN A LA BORDELAISE	MIJOTE DE BOEUF BIO  AUX CHAMPIGNONS 	SAUTE DE VOLAILLE  BIO EXOTIQUE 
-----	-----	-----	-----
POELEE GOURMANDE GRILLEE	MACCARONIS BIO AU FROMAGE 	HARICOTS VERTS	POMMES RISSOLEES
-----	-----	-----	-----
EMMENTAL	YAOURT PYRENEEN BIO 	CANTAL	YAOURT PYRENEEN 
-----	-----	-----	-----
GATEAU DE RIZ	NECTARINE	COMPOTE DE FRUITS BIO 	RAISIN



Fait maison



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

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



Produit local



Origines des viandes sauf contre indication

Menu du lundi 13 Septembre 2021 au vendredi 17 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,5,7)	PETIT DEJEUNER (11,13,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CHAMPIGNONS A LA GRECQUE(2) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) BOULETTES DE LENTILLES BIO(5) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) COURGETTES MEDITERRANEENNE ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- NECTARINE	SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(11,12) SALADE FRAICHEUR BIO ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ESTOUFFADE DE BOEUF BIO AUX EPICES(5) ----- FRITES FRAICHES JARDINIERE DE LEGUMES(7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- PECHES BIO	PAMPLEMOUSSE ROSETTE(10,14,7) ----- CHILI SIN CARNE(13) CHILI CON CARNE ----- RIZ BASMATI BIO ----- EDAM(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI(10,11,14) SALADE DE TOMATES PESTO(4) ----- BIFTECK BIO SAUTE DE CANARD IBERIQUE(14,7) ----- POELEE DE LEGUMES BIO ----- ST MORET(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	MELON SALADE DE COEURS DE PALMIER ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL(13,5) CALAMARS CATALANE(12,14,3,9) ----- BOULGOUR AUX EPICES(5) HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- GOUDA BIO(7) ----- DONUTS(11,13,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
MELON ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- POELEE GOURMANDE GRILLEE ----- EMMENTAL(7) ----- GATEAU DE RIZ(11,7)	MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) ----- COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- MACCARONIS BIO AU FROMAGE(5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- NECTARINE	SALADE NEPTUNE ----- MIJOTE DE BOEUF BIO AUX CHAMPIGNONS ----- HARICOTS VERTS(7) ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE DE BLE PROVENCALE(5) ----- SAUTE DE VOLAILLE BIO EXOTIQUE(10,2,7) ----- POMMES RISSOLEES ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- RAISIN	

() : 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.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

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

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

Pancakes