











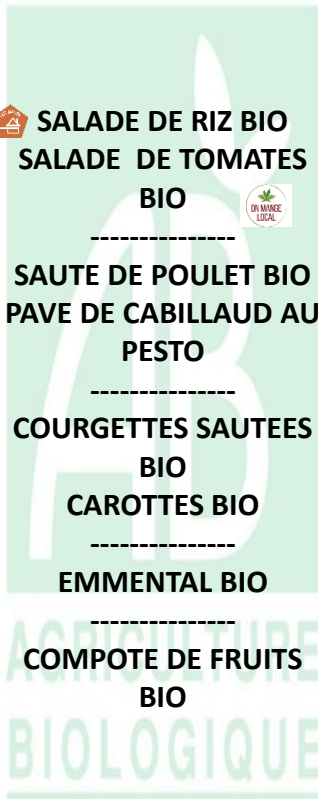


Du lundi 20 au vendredi 24 Septembre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>MACEDOINE ARTICHAUTS EN SALADE</p> <p>-----</p> <p>GALETTE VEGETALE BIO STEAK HACHE</p> <p>-----</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES PENNES BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT A LA GRECQUE NATURE</p> <p>-----</p> <p>MELOCOTON</p>	<p> SALADE DE RIZ BIO SALADE DE TOMATES BIO </p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE POULET BIO PAVE DE CABILLAUD AU PESTO</p> <p>-----</p> <p>COURGETTES SAUTEES BIO CAROTTES BIO</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO</p>	<p>OEUFS MAYONNAISE BIO</p> <p>PECHE AU THON </p> <p>-----</p> <p>FILET DE HOKI EN SAUCE</p> <p>COTE DE PORC BIO </p> <p>-----</p> <p>POMMES VAPEUR PIPERADE </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>CONCOMBRE ALPIN BETTERAVE MIMOSA BIO </p> <p>-----</p> <p>RÔTI DE VEAU BOULETTES DE POIS</p> <p> CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE SEMOULE GATEAU DE RIZ</p>	<p>SALADE MEXICAINE PAMPLEMOUSSE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU SEICHE A L AMERICAINE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO FARFALLES </p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>GLACE SUNDAE</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 20 au vendredi 24 Septembre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>QUICHE LORRAINE ET SA SALADE ASPERGES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS BIO</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE MERIDIONALE</p> <p>-----</p> <p>PARMENTIER DE CANARD</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO</p>	<p>SALADE ANDALOUSE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>-----</p> <p>BROCOLI BIO</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>PARIS BREST</p>	<p>SALADE CASIMIR</p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE A LA MOUTARDE</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES PLANCHA</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS BIO</p> <p>-----</p> <p>RAISIN</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 20 Septembre 2021 au vendredi 24 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
MACEDOINE(10,11,14) ARTICHAUTS EN SALADE ----- GALETTE VEGETALE BIO(5) STEAK HACHE ----- JULIENNE DE LEGUMES(2) PENNES BIO(5) ----- YAOURT A LA GRECQUE NATURE(7) ----- MELOCOTON	SALADE DE RIZ BIO(11) SALADE DE TOMATES BIO ----- SAUTE DE POULET BIO PAVE DE CABILLAUD AU PESTO(12,4) ----- COURGETTES SAUTEES BIO CAROTTES BIO ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) PECHE AU THON(10,11,12,14) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) COTE DE PORC BIO ----- POMMES VAPEUR PIPERADE ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- BANANE	CONCOMBRE ALPIN(7) BETTERAVE MIMOSA BIO(11) ----- RÔTI DE VEAU BOULETTES DE POIS CHICHE BIO(5) ----- PETITS POIS FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- GATEAU DE SEMOULE(11,5,7) GATEAU DE RIZ(11,7)	SALADE MEXICAINE PAMPLEMOUSSE ----- CORDON BLEU(5,7) SEICHE A L AMERICAINE(14,7,9) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) FARFALLES(5) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
QUICHE LORRAINE ET SA SALADE(11,5,7) ASPERGES ----- ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME(14,2,5,7) ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ----- FROMAGE FRAIS BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE MERIDIONALE ----- PARMENTIER DE CANARD(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- MIMOLETTE(7) ----- ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO(4,7)	SALADE ANDALOUSE ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(11,5,7) ----- BROCOLI BIO ----- ST NECTAIRE(7) ----- PARIS BREST(11,13,5,7)	SALADE CASIMIR(5,7) ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- LEGUMES PLANCHA ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- RAISIN	

Y. LEMAGNENT

() : allergènes

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