

Du lundi 27 Septembre au vendredi 01 Octobre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>SALADE COMPOSEE CONCOMBRE CRETOIS</p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE BIO</p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGIE</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>SALADE HARICOTS ROUGES BIO</p> <p>SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES</p> <p>-----</p> <p>CHIPOLATAS MERGUEZ</p> <p>-----</p> <p>LENTILLES MADRILENE BIO</p> <p>DUO DE CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE DORDOGNE BIO</p> <p>-----</p> <p>POIRE LOCALE</p>	<p>RILLETES SURIMI MAYONNAISE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE</p> <p>GALETTE VEGETAL POIS CHICHE BIO</p> <p>-----</p> <p>POEELE ANDALOUSE</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE CHOCO BLANC</p>	<p>SALADE TUNISIENNE SALPICON DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>EMINCE DE POULET BIO AUX EPICES MERLU AU CURRY</p> <p>-----</p> <p>POMMES BISTROT AUBERGINES GRILLEES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</p>	<p>CROQUE MONSIEUR SALADE TARTE AUX POIREAUX</p> <p>-----</p> <p>PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER FILET DE POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>RIZ MADRAS BIO DUO HARICOTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PULPE DE FRUITS</p> <p>-----</p> <p>RAISIN</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 27 Septembre au vendredi 01 Octobre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
TOMATES A LA GRECQUE	ENSALADILLA 	PIZZA SALADE 	SALADE DE PERLES MARINE 
-----	-----	-----	-----
ROTI DE BOEUF	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	AIGUILLETTE DE CABILLAUD	OMELETTE AU FROMAGE BIO 
-----	-----	-----	-----
FRITES	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	EPINARDS BIO 	TOMATES A LA PROVENCALE 
-----	-----	-----	-----
YAOURT BULGARE	COMTE	YAOURT BASQUE ATYPIQUE	CAMEMBERT BIO 
-----	-----	-----	-----
MELOCOTON	PUREE DE POMME BIO 	RAISIN	CÔNE GLACE



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 27 Septembre 2021 au vendredi 01 Octobre 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (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>
SALADE COMPOSEE(7) CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGIE(13,14,5,7) ----- CAMEMBERT(7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE HARICOTS ROUGES BIO(11) SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- CHIPOLATAS MERGUEZ ----- LENTILLES MADRILENE BIO(7) DUO DE CAROTTES(7) ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- POIRE LOCALE	RILLETES(10,14) SURIMI MAYONNAISE(10,11,14) ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE GALETTE VEGETAL POIS CHICHE BIO(5) ----- POELEE ANDALOUSE ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- BARRE GLACEE CHOCO BLANC(1,13,7)	SALADE TUNISIENNE(11,12) SALPICON DE LEGUMES(10,11,14,7) ----- EMINCE DE POULET BIO AUX EPICES(13,5) MERLU AU CURRY(10,12,7) ----- POMMES BISTROT AUBERGINES GRILLEES ----- GOUDA BIO(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(7)	CROQUE MONSIEUR SALADE(5,7) TARTE AUX POIREAUX ----- PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) FILET DE POISSON MEUNIERE(10,12,5,7) ----- RIZ MADRAS BIO DUO HARICOTS ----- YAOURT PULPE DE FRUITS(7) ----- RAISIN
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
TOMATES A LA GRECQUE(7) ----- ROTI DE BOEUF ----- FRITES ----- YAOURT BULGARE(7) ----- MELOCOTON	ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- COMTE(7) ----- PUREE DE POMME BIO	PIZZA SALADE(5,7) ----- AIGUILLETTE DE CABILLAUD(12,3,5) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT BASQUE ATYPIQUE(7) ----- RAISIN	SALADE DE PERLES MARINE(5) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- TOMATES A LA PROVENCALE(5,7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- CÔNE GLACE(13,4,5,7)	

**Y. LEMAGNENT**

**Bon Week-  
end**

**B. BALLARIN**

( ) : allergènes

**GESTIONNAIRE**

**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