










Du lundi 04 au vendredi 08 Octobre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>TABOULE GOURMAND SALADE DE LEGUMINEUSES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE POULET AU LAIT DE COCO</p> <p>-----</p> <p>POEELE CHAMPETRE </p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO </p> <p>SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON</p> <p>-----</p> <p>BOURGUIGNON DE BOEUF BIO NUGGETS DE POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES BIO CAROTTES AU CUMIN</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>-----</p> <p>MOELLEUX CHOCOLAT BIO</p>	<p>SALADE DE COEURS DE PALMIER PAMPLEMOUSSE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VEAU GRILLEE MERLU SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>-----</p> <p>POMMES NOISETTES COURGETTES FRAICHES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>POMME BIO </p>	<p>SALADE MEXICO  SALADE JURACIENNE</p> <p>-----</p> <p>PAELLA MAISON GARNIE MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>BRUNOISE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>CHARCUTERIE VARIEE SALADE DE MAIS</p> <p>-----</p> <p>POULET SAUTE CHASSEUR BIO </p> <p>BOULETTE VEGETARIENNE </p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO </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 04 au vendredi 08 Octobre 2021



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CONCOMBRE CARAIBE</p> <p>-----</p> <p>DOS DE CABILLAUD</p> <p>-----</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE</p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC</p> <p>-----</p> <p>GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE DIVERS PARFUMS</p>	<p>BETTERAVE MAIS BIO </p> <p>-----</p> <p>PATES BIO A LA CARBONARA </p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS EXOTIQUE</p>	<p>SALADE DE PATES SURIMI</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE BOEUF</p> <p>-----</p> <p>CHOUX ROMANESCO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO </p> <p>-----</p> <p>KIWI</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 04 Octobre 2021 au vendredi 08 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>
TABOULE GOURMAND(13,14,5) SALADE DE LEGUMINEUSES(13) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(11,5,7) FILET DE POULET AU LAIT DE COCO(2,5,7) ----- POEELE CHAMPETRE ----- YAOURT DE LA FERME BIO(7) ----- BANANE	SALADE DE TOMATES BIO SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(11,12) ----- BOURGUIGNON DE BOEUF BIO(14,2,5) NUGGETS DE POIS CHICHE BIO(5) ----- COQUILLETES BIO(5,7) CAROTTES AU CUMIN ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- MOELLEUX CHOCOLAT BIO(11,13,5,7)	SALADE DE COEURS DE PALMIER PAMPLEMOUSSE ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE MERLU SAUCE AIGRE DOUCE(12,14) ----- POMMES NOISETTES(14,7) COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- PETITS SUISSES(7) ----- POMME BIO	SALADE MEXICO(12) SALADE JURACIENNE(2,7) ----- PAELLA MAISON GARNIE(12,14,2,3,7,9) MERLU AU CITRON(12,7) ----- BRUNOISE DE LEGUMES(2) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(13,7)	CHARCUTERIE VARIEE(10,12,14,5,7) SALADE DE MAIS(10,11,14) ----- POULET SAUTE CHASSEUR BIO(14,5) BOULETTE VEGETARIENNE(2,5,7) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- ST MORET(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
CONCOMBRE CARAIBE ----- DOS DE CABILLAUD(12) ----- TORSADES BIO(5) ----- ST PAULIN(7) ----- TARTE AUX POMMES(5,7)	FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE(5,7) ----- COTE DE PORC ----- GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE(5,7) ----- CANTAL(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	BETTERAVE MAIS BIO ----- PATES BIO A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	SALADE DE PATES SURIMI(10,11,14) ----- ROTI DE BOEUF ----- CHOUX ROMANESCO ----- YAOURT DE LA FERME BIO(7) ----- KIWI	

() : 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