











Du lundi 11 au vendredi 15 Octobre 2021

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE CAROTTES RAPEES</p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU EMINCES DE POULET EPICES ET MIEL</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS FRUITE</p>	<p>CONCOMBRE ALPIN BIO SALADE DE TOMATES BIO </p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE VEGGIE </p> <p>-----</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO </p> <p>-----</p> <p>POMME BIO</p>	<p>MUSEAU LYONNAISE SALADE HARICOTS VERTS THON</p> <p>-----</p> <p>RÔTI DE VEAU COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES MAISON BIO </p> <p>-----</p> <p>BRIE DE MEAUX</p> <p>-----</p> <p>MILLE FEUILLES</p>	<p>MELI MELO DE CHOUX AUX NOISETTES </p> <p>-----</p> <p>CELERI REMOULADE</p> <p>-----</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE MANCHON DE CANARD CONFIT</p> <p>-----</p> <p>BLE BIO ESPAGNOL BROCOLIS SAUTES </p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>TABOULE CROQUANT CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>TRAVERS DE PORC GALETTE VEGETALE BIO </p> <p>-----</p> <p>POEELE FERMIERE </p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE PYRENEENNE </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 11 au vendredi 15 Octobre 2021



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>QUINOA BIO AUX EPICES </p> <p>-----</p> <p>BIFTECK</p> <p>-----</p> <p>CHOUX FLEUR GRATINE BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT A LA GRECQUE NATURE</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	<p>SALADE AIDA </p> <p>-----</p> <p>EMINCE DE PORC BIO HAWAIEN </p> <p>-----</p> <p>POMMES DE TERRE SAUTEES</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>FLAN PATISSIER</p>	<p>MOUSSE DE CANARD</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES SAUTEES FRAICHE</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT MAISON BIO  </p>	<p>SALADE CROQUANTE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>-----</p> <p>SPAGHETTIS BIO </p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</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 11 Octobre 2021 au vendredi 15 Octobre 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
CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- FILET DE MERLU(12) EMINCES DE POULET EPICES ET MIEL(13,5) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	CONCOMBRE ALPIN BIO(7) SALADE DE TOMATES BIO ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE VEGGIE(13) ----- RIZ PILAF(2) YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- POMME BIO	MUSEAU LYONNAISE(10,14) SALADE HARICOTS VERTS THON(11,12) ----- RÔTI DE VEAU COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO(2,7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- MILLE FEUILLES(5,7)	MELI MELO DE CHOUX AUX NOISETTES(14,4) CELERI REMOULADE(10,11,14,2) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE(10,11,12,14,5,9) MANCHON DE CANARD CONFIT ----- BLE BIO ESPAGNOL(2,5) BROCOLIS SAUTES(7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- BANANE	TABOULE CROQUANT(5) CHAMPIGNONS A LA GRECQUE(2) ----- TRAVERS DE PORC GALETTE VEGETALE BIO(5) ----- POEELE FERRIERE ----- EDAM(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE
DINER	DINER	DINER	DINER	
QUINOA BIO AUX EPICES ----- BIFTECK ----- CHOUX FLEUR GRATINE BIO(5,7) ----- YAOURT A LA GRECQUE NATURE(7) ----- KIWI	SALADE AIDA(11) ----- EMINCE DE PORC BIO HAWAIEN(5) ----- POMMES DE TERRE SAUTEES ----- EMMENTAL(7) ----- FLAN PATISSIER(11,5,7)	MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) ----- ROTI DE DINDE ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO(7)	SALADE CROQUANTE ----- CORDON BLEU(5,7) ----- SPAGHETTIS BIO(5) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : 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