













Du lundi 18 au vendredi 22 Octobre 2021



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BETTERAVES CASIMIR ENDIVES AU NOIX ET POIVRONS</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BROCHETTE DE POISSON</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  HARICOTS VERTS BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT BASQUE BIO  POIRE LOCALE</p>	<p>SALADE DE TORTIS BIO  SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX  POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO</p> <p>-----</p> <p>FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>-----</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>ROSETTE SARDINES</p> <p>-----</p> <p>PARMENTIER DE CANARD  HACHIS</p> <p>-----</p> <p>PARMENTIER VEGGY </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>CREME AUX OEUFS MAISON</p>	<p>CHOUX A L'INDIENNE SALADE ARDECHOISE </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POISSON MEUNIERE BLANQUETTE DE POISSONS</p> <p>-----</p> <p>RIZ BASMATI BIO  COURGETTES SAUTEES BIO  YAOURT DE  DORDOGNE BIO  PANIER D AUTOMNE</p>	<p>MACEDOINE SALADE HARICOTS ROUGES BIO </p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERT POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</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 18 au vendredi 22 Octobre 2021



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CONCOMBRE</p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>TARTARE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT BIO </p>	<p>PECHE AU THON</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC A L INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE DOROGNE</p> <p> BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE BIO </p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER </p> <p>-----</p> <p>BLE AUX PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS EXOTIQUE</p>	<p>SALADE ARLEQUIN</p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX POMMES BIO </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 18 Octobre 2021 au vendredi 22 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
BETTERAVES CASIMIR(10,14) ENDIVES AU NOIX ET POIVRONS(4) ----- STEAK HACHE BROCHETTE DE POISSON(12,5) ----- FARFALLES BIO(5) HARICOTS VERTS BIO(7) ----- YAOURT BASQUE BIO(7) ----- POIRE LOCALE	SALADE DE TORTIS BIO(11,5) SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO(11,2) FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,2,3,5,7) ----- RATATOUILLE ----- GOUDA BIO(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(5)	ROSETTE(10,14,7) SARDINES(12) ----- PARMENTIER DE CANARD(14,5,7) HACHIS PARMENTIER VEGGY(13,14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- CREME AUX OEUFS MAISON(11,7)	CHOUX A L'INDIENNE(10,14) SALADE ARDECHOISE ----- FILET DE POISSON MEUNIÈRE(10,12,5,7) BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) ----- RIZ BASMATI BIO COURGETTES SAUTEES BIO ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- PANIER D AUTOMNE	MACEDOINE(10,11,14) SALADE HARICOTS ROUGES BIO(11) ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) POISSON DU JOUR ----- FROMAGE DU JOUR ----- COMPOTE DE FRUITS
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE(10,11,14) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	PECHE AU THON(10,11,12,14) ----- SAUTE DE PORC A L INDIENNE(10,2,4,5,7) ----- RIZ CREOLE BIO(7) ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- BANANE bio	PIZZA SALADE(5,7) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(2,5) ----- ST PAULIN(7) ----- SALADE DE FRUITS EXOTIQUE	SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE(14,5,7) ----- PUREE DE CAROTTES(14,7) ----- CAMEMBERT(7) ----- TARTE AUX POMMES BIO(11,5,7)	

() : 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