

Du lundi 09 au vendredi 13 Mai 2022

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CROISSILON AU FROMAGE ET SA SALADE CAROTTES RAPEES  ----- CARRY DE VOLAILLE BIO  COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS ----- PILAF DE RIZ BIO  BRUNOISE DE LEGUMES ----- GOUDA ----- ILE FLOTTANTE	 CRUDITES VARIES BIO  SALADE LATINA BIO ----- PASTA AUX FROMAGES FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE  ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- FRAISES BIO	TOMATES MOZZARELLA ASPERGES DE SAISON ----- BIFTECK BROCHETTE DE POISSON ----- POMMES BOULANGERE COURGETTES BIO MAISON  ----- CARRE FRAIS ----- FLAN PATISSIER	CRUDITES CROQUANTES SALADE AIDA ----- BEIGNETS DE CALAMARS JAMBON GRILLE ----- BLE AUX PETITS LEGUMES PIPERADE ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- POMME LOCALE 	SALADE CAMARGUAISE  ENTREE DU JOUR ----- ROTI DE PORC BIO  GALETTE VEGETALE BIO  ----- LENTILLES ORIENTALES BIO  CAROTTES A LA CREME ----- ST NECTAIRE ----- COMPOTE DE FRUITS BIO 



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit de la nouvelle aquitaine



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.



Du lundi 09 au vendredi 13 Mai 2022



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE WESTERN  ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ----- YAOURT PYRENEEN ----- POMME BIO 	SALADE MUSCAT  ----- PIZZA GARNIE MAISON  ----- SALADE VERTE ----- MIMOLETTE ----- BARRE GLACEE CHOCO BLANC	MOUSSE DE CANARD ----- PILON DE POULET CAMELISES ----- POEELE FERMIERE ----- BRIE DE MEAUX -----  RIZ AU LAIT BIO  VERVEINE CITRON	BETTERAVES CASIMIR ----- POISSON A LA BORDELAISE ----- PUREE DE POMMES DE TERRE ----- COMTE ----- LIEGEOIS FRUITE



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit de la nouvelle aquitaine

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

Menu du lundi 09 Mai 2022 au vendredi 13 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (11,13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- CARRY DE VOLAILLE BIO COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(10,12,2,3,5,7) ----- PILAF DE RIZ BIO BRUNOISE DE LEGUMES(2) ----- GOUDA(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	CRUDITES VARIES BIO SALADE LATINA BIO(11) ----- PASTA AUX FROMAGES FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- FRAISES BIO	TOMATES MOZZARELLA(7) ASPERGES DE SAISON ----- BIFTECK BROCHETTE DE POISSON(12,5) ----- POMMES BOULANGERE(2) COURGETTES BIO MAISON ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- FLAN PATISSIER(11,5,7)	CRUDITES CROQUANTES SALADE AIDA(11) ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5,9) JAMBON GRILLE ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(2) PIPERADE ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	SALADE CAMARGUAISE(10,11,14) ENTREE DU JOUR ----- ROTI DE PORC BIO GALETTE VEGETALE BIO(5) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) CAROTTES A LA CREME(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE WESTERN ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES FRAICHE ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- POMME BIO	SALADE MUSCAT(10) ----- PIZZA GARNIE MAISON(5,7) ----- SALADE VERTE ----- MIMOLETTE(7) ----- BARRE GLACEE CHOCO BLANC(1,13,7)	MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) ----- PILON DE POULET CARAMELISES(13,5) ----- POEELE FERMIERE ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- RIZ AU LAIT BIO VERVEINE CITRON(7)	BETTERAVES CASIMIR(10,14) ----- POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- COMTE(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(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