

Du lundi 16 au vendredi 20 Mai 2022



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>ENSALADA DE TOMATE AL MEXICAN </p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO </p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE DE RIZ BIO</p> <p>CRUDITES VARIEES BIO</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO</p> <p>FALAFEL BIO </p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO</p>	<p>CAROTTES RAPEES EXOTIQUES CRUDITES CROQUANTES </p> <p>-----</p> <p>BURGER MAISON </p> <p>-----</p> <p>FRITES SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>FRAISES LOCALES </p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CONCOMBRE TARTARE</p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER </p> <p>BOULETTES DE POIS </p> <p>CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR EN PILAF BIO </p> <p>COURGETTES SAUTES BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE LA FERME BIO </p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE MAIS</p> <p>-----</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE </p> <p>MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO </p> <p>CAROTTES SALSIFIS SAUTES</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE DIVERS PARFUMS</p>



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 16 au vendredi 20 Mai 2022

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE GRECQUE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>-----</p> <p>GRATIN DAUPHINOIS</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS</p> <p>PARFUMS</p>	<p>PECHE AU THON </p> <p>-----</p> <p>CHIPOLATAS</p> <p>-----</p> <p>FLAGEOLETS CUISINES</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>FRAISES LOCALES </p>	<p>FEUILLETE AU COMTE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE HOKI EN SAUCE</p> <p>-----</p> <p>PEPINETTES BIO </p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE ARLEQUIN </p> <p>-----</p> <p>BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE </p> <p>-----</p> <p>RIZ BASMATI BIO </p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>ORANAIS MAISON </p>



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 16 Mai 2022 au vendredi 20 Mai 2022



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 (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (11,13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
ENSALADA DE TOMATE AL MEXICAN CRUDITES VARIEES(5,7) ----- DOS DE COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) STEAK HACHE ----- FARFALLES BIO(5) HARICOTS VERTS(7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- POMME LOCALE	SALADE DE RIZ BIO(11) CRUDITES VARIES BIO ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO(11,2) FALAFEL BIO(5) ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- FROMAGE BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	CAROTTES RAPEES EXOTIQUES(7) CRUDITES CROQUANTES ----- BURGER MAISON(14,5,6,7) ----- FRITES SALADE VERTE ----- ST MORET(7) ----- FRAISES LOCALES	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) BOULETTES DE POIS CHICHE BIO(5) ----- BOULGOUR EN PILAF BIO(5) COURGETTES SAUTEES BIO ----- YAOURT DE LA FERME BIO(7) ----- BANANE	CRUDITES VARIEES(5,7) SALADE DE MAIS(10,11,14) ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE(5,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- TORTIS BIO(5) CAROTTES SALSIFIS SAUTES ----- ST PAULIN(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE GRECQUE(7) ----- CORDON BLEU(5,7) ----- GRATIN DAUPHINOIS(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(7)	PECHE AU THON(10,11,12,14) ----- CHIPOLATAS ----- FLAGEOLETS CUISINES ----- PETITS SUISSES(7) ----- FRAISES LOCALES	FEUILLETE AU COMTE(5,7) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) ----- PEPINETTES BIO(5) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(14,2) ----- RIZ BASMATI BIO ----- ST MORET(7) ----- ORANAIS MAISON(11,5,7)	

Bon Week-end

( ) : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

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