

Du lundi 30 Mai au vendredi 03 Juin 2022

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES CROQUANTES SALADE DE TOMATES ----- CHILI CON CARNE  CHILI SIN CARNE  ----- PILAF DE RIZ BIO  AUBERGINES GRILLEES ----- YAOURT AUX FRUITS ----- FRAISES LOCALES 	SALADE PEPINETTES BIO  CRUDITES VARIES BIO ----- COLOMBO DE POULET BIO POISSON A LA BORDELAISE ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BI SEMOULE BIO ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	MELON CRUDITES ESTIVALES ----- CHICHE KEBAB  ----- FRITES SALADE VERTE ----- ST NECTAIRE ----- NECTARINE	CRUDITES ESTIVALES SALADE MERIDIONALE  ----- ROTI DE PORC BIO  FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE ----- POEELE DE LEGUMES BIO  ----- CAMEMBERT ----- GATEAU DE RIZ	CRUDITES CROQUANTES ASPERGES DE SAISON ----- CORDON BLEU MENU DU JOUR ----- PENNES BIO  COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- GOUDA BIO  ----- CREME DESSERT 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 30 Mai au vendredi 03 Juin 2022

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 CHEVRE CHAUD SALADE ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX EPICES ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES ----- EMMENTAL BIO  ----- LIEGEOIS FRUITE	SALADE DE TOMATES BIO  ----- PARMENTIER DE CANARD ----- SALADE VERTE ----- COMTE ----- FLAN NAPPE CARMEL	AVOCAT AU THON ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ----- COURGETTES BIO  MAISON ----- GOUDA ----- BROWNIE	 ENSALADILLA ----- CABILLAUD CREME DE POIREAUX ----- BROCOLIS SAUTES ----- YAOURT PYRENEEN BIO  ----- FRAISES BIO 



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 30 Mai 2022 au vendredi 03 Juin 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
CRUDITES CROQUANTES SALADE DE TOMATES ----- CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE(13) ----- PILAF DE RIZ BIO AUBERGINES GRILLEES ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- FRAISES LOCALES	SALADE PEPINETTES BIO(5) CRUDITES VARIES BIO ----- COLOMBO DE POULET BIO(10,2,5,7) POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO(2,7) SEMOULE BIO(5) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	MELON CRUDITES ESTIVALES ----- CHICHE KEBAB(10,11,14,5,7) ----- FRITES SALADE VERTE ----- ST NECTAIRE(7) ----- NECTARINE	CRUDITES ESTIVALES SALADE MERIDIONALE ----- ROTI DE PORC BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- CAMEMBERT(7) ----- GATEAU DE RIZ(11,7)	CRUDITES CROQUANTES ASPERGES DE SAISON ----- CORDON BLEU(5,7) MENU DU JOUR ----- PENNES BIO(5) COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX EPICES ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	SALADE DE TOMATES BIO ----- PARMENTIER DE CANARD(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- COMTE(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	AVOCAT AU THON(10,11,12,14) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(11,5,7) ----- COURGETTES BIO MAISON ----- GOUDA(7) ----- BROWNIE(11,13,5,7)	ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- CABILLAUD CREME DE POIREAUX(12,14,7) ----- BROCOLIS SAUTES(7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- FRAISES BIO	

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