

Du lundi 06 au vendredi 10 Novembre 2023



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> BETTERAVE MAIS BIO</p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE </p> <p>FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO </p>	<p>CONCOMBRE ALPIN BIO </p> <p>CRUDITES VARIES BIO</p> <p>-----</p> <p>COLIN A L ESPAGNOLE SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>BROCOLI BIO</p> <p>BOULGOUR EN PILAF BIO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO</p> <p>-----</p> <p>POMME BIO</p> <p>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>MOUSSE DE CANARD</p> <p>SALADE D'ENDIVES FROMAGERE </p> <p>-----</p> <p>TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL</p> <p>PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BLANCS BRETONNE</p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT BIO </p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>DUO CAROTTE CELERI</p> <p>-----</p> <p>PAVE FROMAGER </p> <p>EMINCES DE DINDE MADRAS </p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>POTATOES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>FEUILLETE AU COMTE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER </p> <p>TOMATE FARCIE</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO </p> <p>POIREAUX GRATINES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC FRUITE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </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 06 au vendredi 10 Novembre 2023



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO </p> <p>-----</p> <p>BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE PEPINETTES BIO  POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>FLAMMEKUECHE </p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS BIO  GRATINES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>SALADE HARICOTS VERTS</p> <p>POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE  ET CHAMPIGNONS</p> <p>-----</p> <p>PIPERADE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>ENTREMET CHOCOLAT /  VANILLE BIO </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 06 Novembre 2023 au vendredi 10 Novembre 2023

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 (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
BETTERAVE MAIS BIO CAROTTES RAPEES ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	CONCOMBRE ALPIN BIO(7) CRUDITES VARIES BIO ----- COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE(10,2,4,5,7) ----- BROCOLI BIO BOULGOUR EN PILAF BIO(5) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- POMME BIO	MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,14,4,7) ----- TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU CREME D'AIL(7) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) JARDINIERE DE LEGUMES(7) ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) DUO CAROTTE CELERI(2) ----- PAVE FROMAGER(11,5,7) EMINCES DE DINDE MADRAS(10,2,5,7) ----- LEGUMES DU JOUR POTATOES ----- FROMAGE BIO(7) ----- COMPOTE FRAICHE	FEUILLETE AU COMTE(5,7) SALADE VERTE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE(2) ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) TOMATE FARCIE(5) ----- RIZ CREOLE BIO(7) POIREAUX GRATINES(5,7) ----- FROMAGE BLANC FRUITE(7) ----- POMME LOCALE
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE(14,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(2) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	SALADE PEPINETTES BIO(5) POTAGE DU JOUR ----- FILET DE POULET A LA CREME(14,2,5,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	FLAMMEKUECHE(5,7) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- CLEMENTINE	SALADE HARICOTS VERTS(11) POTAGE DU JOUR ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS(11) ----- PIPERADE ----- GOUDA BIO(7) ----- ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO(4,7)	

() : 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