

Du lundi 13 au vendredi 17 Novembre 2023

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENSALADILLA  CRUDITES GOURMANDES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE OMELETTE AU FROMAGE BIO  ----- PIPERADE PETITS POIS CAROTTES BIO  ----- YAOURT BIO  ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- BOULETTES DE LENTILLES BIO CARBONADE FLAMANDE BIO ----- FRITES BIO NAVETS GLACES ----- GOUDA BIO ----- TARTE NORMANDE	BETTERAVES CASIMIR CRUDITES VARIEES ----- COLIN AL TOMATO AXOA DE VEAU  ----- ENDIVES BRAISEES RISOTTO CHAMPIGNONS  ----- PETITS SUISSSES ----- ORANGE	CONCOMBRE ALPIN CRUDITES GOURMANDES ----- BROCHETTE DE POISSON JAMBON GRILLE ----- COURGETTES SAUTEES BIO  SPAGHETTIS ITALIENNE BIO  ----- EMMENTAL ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS	MAQUEREAUX RILLETES SALADE VERTE VELOUTE CRECY ----- CUISSE DE POULET GRILLEE PANE FROMAGE EPINARDS ----- LEGUMES PLANCHA DUO DE CHOUX ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO  ----- RIZ AU LAIT 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 13 au vendredi 17 Novembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOUX ROUGE ----- FILET DE HOKI EN SAUCE ----- PUREE DE BUTTERNUT ----- ST PAULIN ----- BEIGNET FRAMBOISE	PIZZA SALADE ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE ----- BROCOLIS GRATINE ----- CAMEMBERT ----- ILE FLOTTANTE	POTAGE DU JOUR SALADE LATINA BIO ----- LASAGNES BOLOGNAISE ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE FRAIS ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI ----- ROTI DE BOEUF ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- YAOURT BIO ----- BANANE



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 13 Novembre 2023 au vendredi 17 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 (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
ENSALADILLA(10,11,12,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(11,5,7) OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- PIPERADE PETITS POIS CAROTTES BIO ----- YAOURT BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- BOULETTES DE LENTILLES BIO(5) CARBONADE FLAMANDE BIO(10,14,7) ----- FRITES BIO NAVETS GLACES(7) ----- GOUDA BIO(7) ----- TARTE NORMANDE(11,5,7)	BETTERAVES CASIMIR(10,14) CRUDITES VARIEES(5,7) ----- COLIN AL TOMATO(12) AXOA DE VEAU ----- ENDIVES BRAISEES(7) RISOTTO CHAMPIGNONS(7) ----- PETITS SUISSSES(7) ----- ORANGE	CONCOMBRE ALPIN(7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) JAMBON GRILLE ----- COURGETTES SAUTEES BIO SPAGHETTIS ITALIENNE BIO(2,4,5) ----- EMMENTAL(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	MAQUEREAUX(14) RILLETES(10,14) SALADE VERTE VELOUTE CRECY(14,2,7) ----- CUISSSE DE POULET GRILLEE PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- LEGUMES PLANCHA DUO DE CHOUX ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- RIZ AU LAIT BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOUX ROUGE(10,14) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) ----- PUREE DE BUTTERNUT(14,7) ----- ST PAULIN(7) ----- BEIGNET FRAMBOISE(11,13,5,7)	PIZZA SALADE(5,7) ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14,5) ----- BROCOLIS GRATINE(5,7) ----- CAMEMBERT(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	POTAGE DU JOUR SALADE LATINA BIO(11) ----- LASAGNES BOLOGNAISE(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE PIEMONTAISE AU SURIMI(10,11,14) ----- ROTI DE BOEUF ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- YAOURT BIO(7) ----- BANANE	

() : 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