

Du lundi 20 au vendredi 24 Novembre 2023

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MELI MELO DE CHOUX AUX NOISETTES CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE ----- FILET DE MERLU CARRY DE VOLAILLE ----- DUO HARICOTS POMMES RISSOLEES BIO ----- ST NECTAIRE ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	CRUDITES VARIES BIO SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE ----- PILAF DE RIZ BIO SALADE VERTE ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO ----- POMME BIO	CRUDITES GOURMANDES COLESLAW ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS ----- POISSON A LA BORDELAISE ----- CHOUX FLEUR GRATINE BIO ----- HARICOTS PLATS ----- CAMEMBERT ----- BROWNIE	CRUDITES VARIEES CONCOMBRE TARTARE ----- EMINCE DE PORC BIO A LA HAWAIIENNE ----- FALAFEL DE POIS CHICHE BIO ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES ----- JULIENNE DE LEGUMES BIO ----- YAOURT A LA GRECQUE AUX FRUITS ----- CLEMENTINE BIO	SALADE TOURANGELLE ----- CRUDITES GOURMANDES ----- CORDON BLEU POISSON MEUNIERE ----- PUREE DE LEGUMES BIO ----- CANTAL ----- 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 20 au vendredi 24 Novembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR TABOULE EGYPTIEN BIO ----- PAUPIETTE FORESTIERE ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- FAISSELLE ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE ----- MIXED GRILL ----- POMMES BISTROT ----- ST NECTAIRE ----- FLAN NAPPE CARMEL	MOUSSE DE CANARD POTAGE DU JOUR ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- BRIE DE MEAUX ----- POLENTA AU LAIT MAISON	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE ----- CABILLAUD A L INDIENNE ----- TORSADES BIO ----- GOUDA ----- SALADE DE FRUITS



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 20 Novembre 2023 au vendredi 24 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
MELI MELO DE CHOUX AUX NOISETTES(14,4) CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- FILET DE MERLU(12) CARRY DE VOLAILLE ----- DUO HARICOTS POMMES RISSOLEES BIO ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(13,7)	CRUDITES VARIES BIO SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(11,12) ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE(13) ----- PILAF DE RIZ BIO SALADE VERTE ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- POMME BIO	CRUDITES GOURMANDES(7) COLESLAW(10,11,14) ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- CHOUX FLEUR GRATINE BIO(5,7) HARICOTS PLATS ----- CAMEMBERT(7) ----- BROWNIE(11,13,5,7)	CRUDITES VARIEES(5,7) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIIENNE(5) FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) JULIENNE DE LEGUMES BIO ----- YAOURT A LA GRECQUE AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE BIO	SALADE TOURANGELLE(10,11,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU(5,7) POISSON MEUNIERE(10,12,5,7) ----- PUREE DE LEGUMES BIO(14,7) ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR TABOULE EGYPTIEN BIO(5) ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- POELEE DE LEGUMES BIO ----- FAISSELLE(7) ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE(10,14,7) ----- MIXED GRILL ----- POMMES BISTROT ----- ST NECTAIRE(7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)	MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) POTAGE DU JOUR ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- POLENTA AU LAIT MAISON(7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE(13) ----- CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- TORSADES BIO(5) ----- GOUDA(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

B. BALLARIN

PROVISEUR

Bon Week-end

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