

Du lundi 27 Novembre au vendredi 01 Décembre 2023



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES CELERI REMOULADE ----- STEAK HACHE BIO  BOULETTES THAI  ----- BROCOLI BIO  FARFALLES BIO  ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- BANANE BIO 	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE RIZ BIO  ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO  COLIN A LA BORDELAISE ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- CAMEMBERT BIO ----- LIEGEOIS FRUITE AGRICULTURE BIOLOGIQUE	SALADE VERTE OEUFS MIMOSA SARDINES ----- ROTI DE DINDE GALETTE VEGETALE  BIO  ----- POEELE MARBELLA ENDIVES  CREMEUSES ----- CARRE FRAIS ----- DONUTS	SALADE SALPICAO  CRUDITES GOURMANDES ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE BLANQUETTE DE POISSONS  ----- RIZ SAFRANE BIO  BUTTERNUT ROTI ----- YAOURT DE LA FERME BIO  ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES CHOUX SURIMI MAYONNAISE ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE  ----- COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES CAROTTES AU CUMIN ----- COMTE ----- CREME DESSERT DU PERIGORD 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 27 Novembre au vendredi 01 Décembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR  MACEDOINE AU THON ----- BEIGNETS DE POISSON ----- PEPINETTES PROVENCALES ----- CANTAL ----- MOUSSE AU CHOCOLAT BIO 	POTAGE DU JOUR  CONCOMBRE CARAIBE ----- PATES BIO A LA  CARBONARA  ----- YAOURT AROMATISE BIO ----- KIWI 	POTAGE DU JOUR CHEVRE CHAUD  SALADE ----- POISSON A LA  MEXICAINE ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE ----- PUREE DE FRUITS BIO 	POTAGE DU JOUR  SALADE ARLEQUIN ----- EMINCES DE VEAU NORMANDE BIO  ----- HARICOTS VERTS BIO  ----- ST MORET ----- FLAN PATISSIER



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 27 Novembre 2023 au vendredi 01 Décembre 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
CRUDITES VARIEES(5,7) CELERI REMOULADE(10,11,14,2) ----- STEAK HACHE BIO BOULETTES THAI(13,5) ----- BROCOLI BIO FARFALLES BIO(5) ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE BIO	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE RIZ BIO(11) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	SALADE VERTE OEUFS MIMOSA(10,11,14) SARDINES(12) ----- ROTI DE DINDE GALETTE VEGETALE BIO(5) ----- POEELE MARBELLA(7) ENDIVES CREMEUSES(7) ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- DONUTS(11,13,5,7)	SALADE SALPICAO(10,11,14,2,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14,5) BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) ----- RIZ SAFRANE BIO(2) BUTTERNUT ROTI ----- YAOURT DE LA FERME BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES(5,7) CHOUX SURIMI MAYONNAISE(10,11,14) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(2) CAROTTES AU CUMIN ----- COMTE(7) ----- CREME DESSERT DU PERIGORD BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- PEPINETTES PROVENCALES(5) ----- CANTAL(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT BIO(7)	POTAGE DU JOUR CONCOMBRE CARAIBE ----- PATES BIO A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- KIWI	POTAGE DU JOUR CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) ----- POISSON A LA MEXICAINE(12,7) ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- EMINCES DE VEAU NORMANDE BIO(10,14,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- ST MORET(7) ----- FLAN PATISSIER(11,5,7)	

**Bon Week-
end**

Y. LEMAGNENT
() : allergènes

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