

Du lundi 03 au vendredi 07 Juin 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES ET THON</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE PYRENEENNE</p>	<p>SALADE VEGETALE  CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO  POME CROQUANTE </p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR BIO AUX EPICES  CHOUX ROMANESCO</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>POMME BIO </p>	<p>RILLETES SALADE  CALIFORNIENNE</p> <p>-----</p> <p>BIFTECK BIO  POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>GLACE SUNDAE</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>YASSA DE POULET BIO  DALH DE LENTILLE BIO  RIZ CREOLE BIO  CAROTTES AU CUMIN  SAINT PAULIN BIO  FRAISES LOCALES </p>	<p>ENTREE DU JOUR SALADE TUNISIENNE </p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  PROVENCALES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</p>



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

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.



Produit de la nouvelle aquitaine



Produit végétarien

Du lundi 03 au vendredi 07 Juin 2024

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CONCOMBRE TARTARE ----- TOMATE FARCIE ----- PILAF DE RIZ BIO  ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- NECTARINE	CROQUE MONSIEUR MAISON  ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- ST PAULIN ----- SALADE DE FRUITS	SALADE CAMARGUAISE  ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE ----- PIPERADE ----- YAOURT BULGARE ----- PECHE	MELON PASTÈQUE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES   ----- POELEE ITALIENNE ----- CANTAL ----- CREME DESSERT CHOCOLAT PYRENEENNE 



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 03 Juin 2024 au vendredi 07 Juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER(4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES ET THON(10,11,12) ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) FILET DE MERLU(12) ----- LEGUMES DU JOUR ----- ST NECTAIRE(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	SALADE VEGETALE(13) CRUDITES CROQUANTES ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO(13,5) PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) CHOUX ROMANESCO ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- POMME BIO	RILLETES SALADE CALIFORNIENNE(10,11,14,3) ----- BIFTECK BIO POISSON DU JOUR ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)	SALADE DE TOMATES BIO CRUDITES GOURMANDES(7) ----- YASSA DE POULET BIO(10,14) DALH DE LENTILLE BIO(10) ----- RIZ CREOLE BIO CAROTTES AU CUMIN ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- FRAISES LOCALES	ENTREE DU JOUR SALADE TUNISIENNE(11,12) ----- POISSON MEUNIERE PLAT DU JOUR ----- FARFALLES BIO PROVENCALES(5) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- NECTARINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- TOMATE FARCIE(5) ----- PILAF DE RIZ BIO ----- FROMAGE BLANC FRUITE(7) ----- NECTARINE	CROQUE MONSIEUR MAISON(5,7) ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- ST PAULIN(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE CAMARGUAISE(11) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE(10,11,12,14,5) ----- PIPERADE ----- YAOURT BULGARE(7) ----- PECHE	MELON PASTEQUE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- POEELE ITALIENNE ----- CANTAL(7) ----- CREME DESSERT CHOCOLAT PYRENEENNE(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