

Du lundi 10 au vendredi 14 Juin 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>ENSALADILLA </p> <p>SALADE COMPOSEE</p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>TARTARE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>TOMATES A LA </p> <p>PROVENCALE</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>PERSILLES BIO </p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX</p> <p>FRUITS</p> <p>-----</p> <p>NECTARINE BIO </p>	<p>CRUDITES ESTIVALES</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO </p> <p>ECHALOTTES CONFITES</p> <p>FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>PENNES BIO AUX </p> <p>CHAMPIGNONS</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>FONDANT CHOCOLAT</p> <p>BIO MAISON </p>	<p>MENU DU JOUR</p>	<p>MENU DU JOUR</p>	<p>MENU DU JOUR</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 10 au vendredi 14 Juin 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE DE TOMATES AUX 3 FROMAGES</p> <p>-----</p> <p>KEBAB MAISON</p> <p>-----</p> <p>FRITES</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>TABOULE ORIENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>MIXED GRILL</p> <p>-----</p> <p>FLAN DE COURGETTES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>MENU DU JOUR</p>	<p>MENU DU JOUR</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 10 Juin 2024 au vendredi 14 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
ENSALADILLA(10,11,12) SALADE COMPOSEE(7) ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE(10,11,14,5) POISSON DU JOUR ----- TOMATES A LA PROVENCALE(11,13,6) HARICOTS BEURRE PERSILLES BIO ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- NECTARINE BIO	CRUDITES ESTIVALES ----- STEAK HACHE BIO ECHALOTTES CONFITES FILET DE MERLU(12) ----- PENNES BIO AUX CHAMPIGNONS(2,5,7) ----- CAMEMBERT(7) ----- FONDANT CHOCOLAT BIO MAISON(11,7)	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE TOMATES AUX 3 FROMAGES(7) ----- KEBAB MAISON(10,11,13,5,7) ----- FRITES ----- COMPOTE FRAICHE	TABOULE ORIENTAL BIO(5) ----- MIXED GRILL ----- FLAN DE COURGETTES(11,7) ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	MENU DU JOUR	MENU DU JOUR	Bon Week- end

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

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