

Du lundi 07 Octobre au vendredi 11 Octobre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CAROTTES RAPEES CREPE GARNIE SALADE VERTE	SALADE FRAICHEUR BIO CRUDITES VARIEES	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE	CRUDITES VARIEES SALADE DE TOMATES	CRUDITES VARIEES SALADE CASIMIR
FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE CARRY DE VOLAILLE	PENNES A LA BOLOGNAISE BIO PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY	MIXED GRILL FILET DE COLIN AUX CEREALES	PORC AU CARMEL PAVE SEITAN VEGETARIEN	CORDON BLEU DE VOLAILLE POISSON MEUNIERE
ENDIVES BRAISEES BOULGOUR BIO AUX EPICES	YAOURT PYRENEEN BIO	HARICOTS BLANCS BRETONNE PUREE DE POTIMARRON BIO	RIZ CREOLE BIO COURGETTES POELES YAOURT AROMATISE	PETITS POIS CAROTTES BIO LEGUMES DU JOUR
ST NECTAIRE	PANIER D AUTOMNE	ECLAIR AU CHOCOLAT	KIWI BIO POMME LOCALE	GOUDA COMPOTE FRAICHE
CREME DESSERT DIVERS PARFUMS				



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 07 Octobre au vendredi 11 Octobre 2024



Le menu du restaurant SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 <b>SALADE DE RIZ BIO</b>  ----- <b>OMELETTE ANDALOUSE</b>  <b>BIO</b>  ----- <b>SALADE VERTE</b> ----- <b>FROMAGE BLANC</b> <b>NATURE SUCRE</b> ----- <b>RAISIN</b> 	<b>CONCOMBRE CRETOIS</b> ----- <b>BAVETTE D ALOYAU</b> <b>ECHALOTE</b> ----- <b>POTATOES</b> ----- <b>EMMENTAL</b> ----- <b>FLAN NAPPE CARAMEL</b>	<b>OEUFS MAYONNAISE</b> <b>BIO</b>  ----- <b>ROTI DE DINDE</b> ----- <b>CAROTTES A LA CREME</b> ----- <b>CARRE FRAIS</b> ----- <b>GATEAU DE SEMOULE</b> <b>MAISON BIO</b> 	<b>CHOU A L</b> <b>AMERICAINE</b>  ----- <b>BEIGNETS DE</b> <b>POISSON</b> ----- <b>PUREE DE BROCOLIS</b> ----- <b>COMTE</b> ----- <b>SALADE DE FRUITS</b>



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 07 Octobre 2024 au vendredi 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
CAROTTES RAPEES CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) CARRY DE VOLAILLE ----- ENDIVES BRAISEES(7) BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	SALADE FRAICHEUR BI CRUDITES VARIEES ----- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- PANIER D AUTOMNE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE ----- MIXED GRILL FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) PUREE DE POTIMARRON BIO(14,7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	CRUDITES VARIEES SALADE DE TOMATES ----- PORC AU CAMEL(13,5) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- RIZ CREOLE BIO COURGETTES POELEES ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- KIWI BIO POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES SALADE CASIMIR(5,7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE POISSON MEUNIERE ----- PETITS POIS CAROTTES BIO LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE FRAICHE
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE DE RIZ BIO(11) ----- OMELETTE ANDALOUSE BIO(11,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- RAISIN	CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE(14,7) ----- POTATOES ----- EMMENTAL(7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- ROTI DE DINDE ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON BIO(11,5,7)	CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- PUREE DE BROCOLIS ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	

**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