























Du lundi 14 au vendredi 18 Octobre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES COLESLAW </p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE SAUCE ALIENOR FALAFEL DE POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO  PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</p> <p>-----</p> <p> POMME LOCALE  POIRE BIO</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CHOUX A L'INDIENNE</p> <p>-----</p> <p> OMELETTE AU FROMAGE BIO  FISH SAUCE TARTARE </p> <p>-----</p> <p>PIPERADE  FRITES SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DU PERIGORD BIO </p>	<p>SALADE MUSCAT KARTOFFELSALAT </p> <p>-----</p> <p>PILON DE POULET CAMELISE GALETTE TOMATE MOZZA </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES PERSILLEES POEELE PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>TIRAMISU </p>	<p>SALADE GRECQUE </p> <p>SOUPE DE COURGETTE  SICILIENNE SALADE VEGETALE</p> <p>-----</p> <p>PAELLA MAISON GARNIE  PAELLA  VEGETARIENNE </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS PLATS D'ESPAGNE </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>MACEDOINE GOURMANDE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE </p> <p>PASTA RICOTTA EPINARDS  </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>BEIGNET HALLOWEEN </p>



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 14 au vendredi 18 Octobre 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE ----- FARFALLES BIO  ----- TOMME DE SAVOIE ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	PECHE AU THON  ----- ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS ----- POEELE BROCOLIS COURGETTES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- BANANE	FEUILLETE AU COMTE ----- FILET DE MERLU ----- LENTILLES ORIENTALES BIO  ----- ST PAULIN ----- COMPOTE DE FRUITS	SALADE ARLEQUIN  ----- STEAK HACHE BIO ----- LEGUMES DU JOUR ----- CAMEMBERT ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE



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 14 Octobre 2024 au vendredi 18 Octobre 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 COLESLAW(10,11) ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,7) FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- POMME LOCALE POIRE BIO	CRUDITES GOURMANDES(7) CHOUX A L'INDIENNE(10,11,14) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) FISH SAUCE TARTARE(10,11,12,14,3,5) ----- PIPERADE FRITES SALADE VERTE ----- ST PAULIN(7) ----- CREME DESSERT DU PERIGORD BIO(7)	SALADE MUSCAT(10) KARTOFFELSALAT(10,14) ----- PILON DE POULET CAMELISE(13,5) GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) POELEE PROVENCEALE ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- TIRAMISU(11,13,14,4,5,7)	SALADE GRECQUE(7) SOUPE DE COURGETTE SICILIENNE(4,7) SALADE VEGETALE(13) ----- PAELLA MAISON GARNIE(12,14,3,7,9) PAELLA VEGETARIENNE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- POMME LOCALE	MACEDOINE GOURMANDE(10,11) CRUDITES VARIEES ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE DU JOUR ----- BEIGNET HALLOWEEN(5)
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE(10,11,14,5) ----- FARFALLES BIO(5) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	PECHE AU THON(10,11,12) ----- ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS(14) ----- POELEE BROCOLIS COURGETTES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE	FEUILLETE AU COMTE(11,5,7) ----- FILET DE MERLU(12) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) ----- ST PAULIN(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	SALADE ARLEQUIN ----- STEAK HACHE BIO ----- LEGUMES DU JOUR ----- CAMEMBERT(7) ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE(11,5,7)	

Bon Week-end

() : allergène **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