

Du lundi 18 2024 au vendredi 22 Novembre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE	SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON CRUDITES VARIEES	CRUDITES GOURMANDES COLESLAW	CRUDITES VARIEES CONCOMBRE TARTARE	SALADE TOURANGELLE
-----	-----	-----	-----	-----
FILET DE MERLU CARRY DE VOLAILLE	CHILI SIN CARNE CHILI CON CARNE	MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS	PAVE SEITAN VEGETARIEN	CRUDITES GOURMANDES
-----	-----	-----	-----	-----
DUO HARICOTS POMMES RISSELEES	PILAF DE RIZ BIO SALADE VERTE	POISSON A LA BORDELAISE	EMINCE DE PORC HAWAIEN	BEIGNETS DE CALAMARS
-----	-----	-----	-----	-----
ST NECTAIRE	YAOURT DE DORDOGNE BIO	COURGETTES POELES BROCOLI BIO	BOULGOUR BIO AUX EPICES	COTELETTES D' AGNEAU
-----	-----	-----	-----	-----
CREME DESSERT BIO	POMME BIO	CAMEMBERT	JULIENNE DE LEGUMES BIO	PUREE D'AUTOMNE MAISON
-----	-----	-----	-----	-----
		MUFFIN PEPITE CHOCO	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	ENDIVES BRAISEES
			-----	-----
			CLEMENTINE BIO	CANTAL
			-----	-----
				COMPOTE DE FRUITS



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 18 2024 au vendredi 22 Novembre 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><b>POTAGE DU JOUR</b>  <b>TABOULE EGYPTIEN BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>OMELETTE PAYSANNE</b>  <b>BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>FAISSELLE</b></p> <p>-----</p> <p><b>CLEMENTINE BIO</b></p>	<p><b>POTAGE DU JOUR</b>  <b>SALADE VIGNERONNE</b></p> <p>-----</p> <p><b>MIXED GRILL</b></p> <p>-----</p> <p><b>PETITS POIS CAROTTES</b></p> <p>-----</p> <p><b>ST NECTAIRE</b></p> <p>-----</p> <p><b>FLAN NAPPE CARAMEL</b></p>	<p><b>MOUSSE DE CANARD</b>  <b>POTAGE DU JOUR</b></p> <p>-----</p> <p><b>ESCALOPE DE DINDE</b>  <b>GRILLEE</b></p> <p>-----</p> <p><b>CAROTTES A LA CREME</b></p> <p>-----</p> <p><b>BRIE DE MEAUX</b></p> <p>-----</p> <p><b>RIZ AU LAIT MAISON</b>  <b>BIO</b></p>	<p><b>POTAGE DU JOUR</b>  <b>SALADE VEGETALE</b></p> <p>-----</p> <p><b>CABILLAUD A L</b>  <b>INDIENNE</b></p> <p>-----</p> <p><b>TORSADES BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>GOUDA</b></p> <p>-----</p> <p><b>SALADE DE FRUITS</b></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 18 Novembre 2024 au vendredi 22 Novembre 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>
MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES(14,4) CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- FILET DE MERLU(12) CARRY DE VOLAILLE ----- DUO HARICOTS POMMES RISSOLEES ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(11,12) CRUDITES VARIEES ----- CHILI SIN CARNE(13) CHILI CON CARNE ----- PILAF DE RIZ BIO SALADE VERTE ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- POMME BIO	CRUDITES GOURMANDES(7) COLESLAW(10,11) ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- COURGETTES POELEES BROCOLI BIO ----- CAMEMBERT(7) ----- MUFFIN PEPITE CHOCO	CRUDITES VARIEES CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) EMINCE DE PORC HAWAIIEN ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) JULIENNE DE LEGUMES BIO(2) ----- FROMAGE BLANC AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE BIO	SALADE TOURANGELLE(10,11) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5) COTELETTES D' AGNEAU ----- PUREE D'AUTOMNE MAISON(14,7) ENDIVES BRAISEES(7) ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
POTAGE DU JOUR TABOULE EGYPTIEN BIO(5) ----- OMELETTE PAYSANNE BIO(11,7) ----- SALADE VERTE ----- FAISSELLE(7) ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE(7) ----- MIXED GRILL ----- PETITS POIS CAROTTES ----- ST NECTAIRE(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	MOUSSE DE CANARD(5,7) POTAGE DU JOUR ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO(5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE(13) ----- CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- TORSAGES BIO(5) ----- GOUDA(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