
























Du lundi 25 Novembre au vendredi 29 Novembre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES CELERI REMOULADE</p> <p>-----</p> <p>BOULETTES THAI  STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  DUO DE HARICOTS PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE RIZ ORIENTALE  CRUDITES  GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AU  FROMAGE BIO  COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS BIO </p>	<p>SALADE VERTE OEUFS MIMOSA VELOUTE DE  BUTTERNUT INDIENNE</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE PANE FROMAGE EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE SALPICAIO  CRUDITES  GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>BLANQUETTE DE  POISSONS</p> <p>EMINCE DE PORC BIO  A L HAWAIENNE </p> <p>-----</p> <p>RIZ SAFRANE BIO  BUTTERNUT ROTI </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO  ----- CLEMENTINE</p>	<p>CRUDITES VARIEES CHOU SURIMI MAYONNAISE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES  LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DU PERIGORD BIO  </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 25 Novembre au vendredi 29 Novembre 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR  MACEDOINE AU THON ----- BEIGNETS DE POISSON ----- CAROTTES SAUTEES ----- CANTAL ----- CLEMENTINE</p>	<p>POTAGE DU JOUR  CAROTTES RAPEES ----- PASTA A LA CARBONARA ----- YAOURT FRUITE  ----- KIWI</p>	<p>CHEVRE CHAUD SALADE ----- MERLU SAUCE BEURRE NANTAIS ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE ----- SALADE CARAIBE </p>	<p>POTAGE DU JOUR  SALADE ARLEQUIN  ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR ----- HARICOTS VERTS BIO  ----- ST MORET ----- FLAN PATISSIER</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 25 Novembre 2024 au vendredi 29 Novembre 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 CELERI REMOULADE(10,11,14,2) ----- BOULETTES THAI(13,5) STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT(14,7) ----- FARFALLES BIO(5) DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE	SALADE DE RIZ ORIENTALE CRUDITES GOURMANDES(7) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) ----- RATATOUILLE ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE VERTE OEUFS MIMOSA(10,11) VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE ----- ROTI DE DINDE PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- PETITS POIS CAROTTES ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT(11,5,7)	SALADE SALPICAO(10,11,2,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIIENNE ----- RIZ SAFRANE BIO BUTTERNUT ROTI ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES CHOU SURIMI MAYONNAISE(10,11,14) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) LEGUMES DU JOUR ----- COMTE(7) ----- CREME DESSERT DU PERIGORD BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE AU THON(10,11,12) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- CAROTTES SAUTEES(7) ----- CANTAL(7) ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR CAROTTES RAPEES ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- KIWI	CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) ----- MERLU SAUCE BEURRE NANTAIS(12) ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE(7) ----- SALADE CARAIBE	POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- ST MORET(7) ----- FLAN PATISSIER(11,5,7)	

Bon Week-end

Y. LEMAGNENT

() : allergies

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