














Du lundi 17 Février au vendredi 21 Février 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES ET THON </p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO  SAUCE FORESTIERE AXOA FACON VEGGY  </p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  DUO DE CHOUX</p> <p>-----</p> <p>YAOURT BULGARE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>TABOULE EGYPTIEN BIO  CRUDITES VARIEES </p> <p>-----</p> <p>OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO  MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES GRILLES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p>	<p>CHOU A L AMERICAINE </p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET GALETTE TOMATE MOZZA </p> <p>-----</p> <p>DUO DE HARICOTS PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CONCOMBRE CRETOIS</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>GIGOLETTE DE LAPIN</p> <p>-----</p> <p>GRATIN EPINARDS POMMES DE TERRE LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</p>	<p>CRUDITES VARIEES MACEDOINE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE</p> <p>PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</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 17 Février au vendredi 21 Février 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>SALADE DE CHOU ROUGE</b>  ----- <b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b> ----- <b>PUREE DE CAROTTES BIO</b>  ----- <b>COMTE</b> ----- <b>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b>  <b>SALADE HARICOTS VERTS THON</b> ----- <b>JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT</b> ----- <b>POEELE SAVOYARDE</b> ----- <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b> ----- <b>POMME LOCALE</b> 	<b>FEUILLETE AU COMTE</b> <b>SALADE VERTE</b> ----- <b>PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER</b> ----- <b>BOULGOUR BIO AUX EPICES</b>  ----- <b>BRIE DE MEAUX</b> ----- <b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>SALADE DE PERLES MARINE</b>  <b>POTAGE DU JOUR</b> ----- <b>BAVETTE DE VEAU AUX HERBES</b> ----- <b>HARICOTS BEURRE PERSILLES BIO</b>  ----- <b>CAMEMBERT</b> ----- <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</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 17 Février 2025 au vendredi 21 Février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES ET THON(10,11,12) ----- STEAK HACHE BIO SAUCE FORESTIERE(14,7) AXOA FACON VEGGY(13) ----- FARFALLES BIO(5) DUO DE CHOUX ----- YAOURT BULGARE(7) ----- BANANE	TABOULE EGYPTIEN BIO(5) CRUDITES VARIEES ----- OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO(11,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- LEGUMES GRILLES ----- CANTAL(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) CRUDITES VARIEES ----- FILET DE POULET GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- GRATIN EPINARDS POMMES DE TERRE(5,7) LEGUMES DU JOUR ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES VARIEES MACEDOINE GOURMANDE(10,11) ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) PLAT DU JOUR ----- ST NECTAIRE(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ----- PUREE DE CAROTTES BIO(14,7) ----- COMTE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	POTAGE DU JOUR SALADE HARICOTS VERTS THON(11,12) ----- JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(5,7) ----- POEELE SAVOYARDE(7) ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	FEUILLETE AU COMTE(11,5,7) SALADE VERTE ----- PAVE DE COLIN AUX FRUITS DE MER(12,14,3,7,9) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE DE PERLES MARINE(10,11,5) POTAGE DU JOUR ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES BIO ----- CAMEMBERT(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	

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