

















Du lundi 24 Mars 2025 au vendredi 28 Mars 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>QUICHE LORRAINE TARTE AUX LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>POLLO AL MEXICANA COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS</p> <p>-----</p> <p>BOULGOUR EN PILAF BIO  BROCOLIS SAUTE </p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE HARICOTS VERTS THON </p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE BIO  CHILI SIN CARNE VEGGIE </p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO FENOUIL BRAISE </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE BIO </p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>RADIS CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE  COLIN AL TOMATO</p> <p>-----</p> <p>POEELE SAVOYARDE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES VARIEES CHOU ROUGE AUX LARDONS</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE PORC PANE FROMAGE EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>LENTILLES ORIENTALES BIO </p> <p>-----</p> <p>CAROTTES BRAISEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE BIO </p> <p>-----</p> <p>PANIER DE PRINTEMPS</p>	<p>SALADE WESTERN </p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>-----</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE </p> <p>-----</p> <p>CHOU FLEUR GRATINE </p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS CHOCO 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 24 Mars 2025 au vendredi 28 Mars 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><b>ENSALADILLA</b> </p> <p>-----</p> <p><b>BROCHETTE DE POISSON</b></p> <p>-----</p> <p><b>PIPERADE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT BULGARE</b></p> <p>-----</p> <p><b>BANANE</b></p>	<p><b>SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES</b></p> <p>-----</p> <p><b>EMINCES DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>POMMES BISTROT</b></p> <p>-----</p> <p><b>COMTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>FLAN CAMEL BIO</b> </p>	<p><b>OEUF MAYONNAISE BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>POULET ROTI BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>DUO DE HARICOTS PERSILLES</b></p> <p>-----</p> <p><b>ST MORET</b></p> <p>-----</p> <p><b>RIZ AU LAIT MAISON BIO</b>  </p>	<p><b>SALADE FERMIERE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>LINGUINE</b></p> <p>-----</p> <p><b>TOMME DE SAVOIE</b></p> <p>-----</p> <p><b>COMPOTEE 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 24 Mars 2025 au vendredi 28 Mars 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)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
QUICHE LORRAINE(11,5,7) TARTE AUX LEGUMES(11,5,7) ----- POLLO AL MEXICANA COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(10,12) ----- BOULGOUR EN PILAF BIO(5) BROCOLIS SAUTES(7) ----- EDAM(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	CRUDITES VARIEES SALADE HARICOTS VERTS THON(11,12) ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE VEGGIE(13) ----- PILAF DE RIZ BIO FENOUIL BRAISE ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- POMME LOCALE	RADIS(7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE COLIN AL TOMATO(12) ----- POEELE SAVOYARDE(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	CRUDITES VARIEES CHOU ROUGE AUX LARDONS ----- ROTI DE PORC PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) CAROTTES BRAISEES ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	SALADE WESTERN CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE(5,7) POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- CHOU FLEUR GRATINE(11,13,5,6,7) LEGUMES DU JOUR ----- MIMOLETTE(7) ----- LIEGEOIS CHOCO BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
ENSALADILLA(10,11,12) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) ----- PIPERADE ----- YAOURT BULGARE(7) ----- BANANE	SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES(4,7) ----- EMINCES DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE(14,2,5) ----- POMMES BISTROT ----- COMTE(7) ----- FLAN CARAMEL BIO(7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- POULET ROTI BIO ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES(7) ----- ST MORET(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO(5,7)	SALADE FERMIERE ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(14,2) ----- LINGUINE(5) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- COMPOTEE 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