

















Du lundi 31 Mars au vendredi 04 Avril 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT</p> <p>FALAFEL DE POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>CHOU ROMANESCO COQUILLETES BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE DE BLE  MEXICAINE BIO</p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE BIO AUX  FINES HERBES</p> <p>MERLU SAUCE AIGRE DOUCE</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE BIO </p> <p>-----</p> <p>SAINT PAULIN BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE PYRENEENNE</p>	<p>MUSEAU LYONNAISE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>HAUT DE CUISE ROMARIN MIEL  PAVE FROMAGE</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES VERTS</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>FONDANT AU CHOCOLAT</p>	<p>BETTERAVE MIMOSA BIO </p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>GIGOLETTE DE LAPIN POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>POMMES VAPEUR SALSIFIS CREMEUX A L AIL</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO </p> <p>-----</p> <p>PANIER DE PRINTEMPS</p>	<p>SALADE MUSCAT  CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC A L  INDIENNE</p> <p>AXOA FACON VEGGY </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO </p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT 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 31 Mars au vendredi 04 Avril 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>SALADE ORIENTALE</b> 	<b>SALADE GRECQUE</b> 	<b>PIZZA SALADE</b> 	<b>TABOULE EGYPTIEN</b> <b>BIO</b> 
-----	-----	-----	-----
<b>BEIGNETS DE POISSON</b>	<b>COTE DE PORC</b>	<b>ROUGAIL DE LA MER</b>	<b>PAUPIETTE</b> <b>FORESTIERE</b>
-----	-----	-----	-----
<b>COURGETTES FRAICHES</b> <b>PERSILLEES</b>	<b>PUREE DE CAROTTES BIO</b> 	<b>RIZ BASMATI BIO</b> 	<b>HARICOTS BEURRE</b> <b>PERSILLES BIO</b> 
-----	-----	-----	-----
<b>EMMENTAL</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>ST NECTAIRE</b>	<b>FROMAGE FRAIS</b>
-----	-----	-----	-----
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>BANANE</b>	<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>TARTE AU CITRON</b> <b>MERINGUEE</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 31 Mars 2025 au vendredi 04 Avril 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 ----- STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT(14,5,7) FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- CHOU ROMANESCO COQUILLETES BIO(5,7) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- POMME LOCALE	SALADE DE BLE MEXICAINE BIO(4,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) MERLU SAUCE AIGRE DOUCE(12,14) ----- RATATOUILLE GOURMANDE BIO ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	MUSEAU LYONNAISE CRUDITES VARIEES ----- HAUT DE CUISSE ROMARIN MIEL PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- POEELE DE LEGUMES VERTS ----- CARRE FRAIS(7) ----- FONDANT AU CHOCOLAT(11,5,7)	BETTERAVE MIMOSA BIO(11) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- GIGOLETTE DE LAPIN POISSON MEUNIERE ----- POMMES VAPEUR SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	SALADE MUSCAT(10) CRUDITES VARIEES ----- SAUTE DE PORC A L INDIENNE(10,2,4,5) AXOA FACON VEGGY(13) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE ORIENTALE ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- EMMENTAL(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	SALADE GRECQUE(7) ----- COTE DE PORC ----- PUREE DE CAROTTES BIO(14,7) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- BANANE	PIZZA SALADE(7) ----- ROUGAIL DE LA MER(12) ----- RIZ BASMATI BIO ----- ST NECTAIRE(7) ----- SALADE DE FRUITS	TABOULE EGYPTIEN BIO(5) ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES BIO ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE(11,5,7)	

**Y. LEMAGNENT**

## Bon Week- end

**B. BALLARIN**

( ) : allergènes

**GESTIONNAIRE**

**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