

Du lundi 12 Mai au vendredi 16 Mai 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE COEURS DE PALMIER</p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE SAUCE ALIENOR  BOULETTES THAI </p> <p>-----</p> <p>COURGETTES POELES COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE PERLES COLOREES  CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE POMME DE TERRE BIO  POISSON A LA BORDELAISE  SALADE VERTE RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>SAINT PAULIN BIO  COMPOTE PYRENEENNE </p>	<p>SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>BURGER MAISON </p> <p>-----</p> <p>FRITES FRAICHES SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</p>	<p>CRUDITES VARIEES ASPERGES DE SAISON</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON CUISE DE CANETTE AU CIDRE </p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO  CAROTTES SAUTEES MAISON</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE PRINTEMPS</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES SALADE TROPEZIENNE </p> <p>-----</p> <p>FALAFEL TOMATE BASILIC  BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE  BIO  PILAF DE RIZ BIO  NAVETS GLACES </p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</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 12 Mai au vendredi 16 Mai 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
TOMATES A LA GRECQUE 	CONCOMBRE	CHEVRE CHAUD 	SALADE GRINGO 
-----	-----	-----	-----
BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE	JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT	FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE 	STEAK HACHE ECHALOTTES CONFITES
-----	-----	-----	-----
BOULGOUR BIO AUX EPICES 	HARICOTS PLATS D'ESPAGNE	PUREE DE LEGUMES BIO 	LEGUMES GRILLES
-----	-----	-----	-----
GOUDA	CANTAL	COMTE	BRIE DE MEAUX
-----	-----	-----	-----
ILE FLOTTANTE	GATEAU DE SEMOULE MAISON 	SALADE DE FRUITS	FRAISES CHANTILLY



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 12 Mai 2025 au vendredi 16 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	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
CRUDITES VARIEES SALADE DE COEURS DE PALMIER ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,7) BOULETTES THAI(13,5) ----- COURGETTES POELEES COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- BANANE	SALADE DE PERLES COLOREES(11) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- OMELETTE AU FROMAGE POMME DE TERRE BIO(11,7) POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- SALADE VERTE RATATOUILLE ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES ----- BURGER MAISON(5,6,7) ----- FRITES FRAICHES SALADE VERTE ----- MIMOLETTE(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)	CRUDITES VARIEES ASPERGES DE SAISON ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) CUISSE DE CANETTE AU CIDRE(14,5) ----- TORTIS BIO(5,7) CAROTTES SAUTEES MAISON ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	CRUDITES CROQUANTES SALADE TROPEZIENNE(11,12) ----- FALAFEL TOMATE BASILIC(13) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO(5,7) ----- PILAF DE RIZ BIO NAVETS GLACES(7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
TOMATES A LA GRECQUE(7) ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE(10,11,12,14,5) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- GOUDA(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	CONCOMBRE ----- JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(5,7) ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- CANTAL(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) ----- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,2,3,5,7) ----- PUREE DE LEGUMES BIO(14,7) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE GRINGO(10,11,14,2,5) ----- STEAK HACHE ECHALOTTES CONFITES ----- LEGUMES GRILLES ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- FRAISES CHANTILLY(7)	

Y. LEMAGNENT

() : allergènes

GESTIONNAIRE

**Bon Week-
end**

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