

Du lundi 08 Septembre au vendredi 12 Septembre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE SALADE DE CAROTTES AUX POMMES ----- BROCHETTE DE POISSON GALETTE VEGETAL POIS  CHICHE BIO  ----- FARFALLES BIO  JARDINIÈRE DE LEGUMES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- NECTARINE</p>	<p>CRUDITES VARIÉS BIO  TOMATES MOZZARELLA ----- COLIN A L ESPAGNOLE SAUTE DE VEAU  MARENGO BIO ----- FRITES COURGETTES SAUTEES BIO  ----- YAOURT AROMATISE BIO  ----- BANANE </p>	<p>CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE ----- CHILI CON CARNE BIO   CHILI SIN CARNE  ----- RIZ CREOLE BIO  SALADE VERTE ----- TOMME DE SAVOIE ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES PASTEQUE ----- FILET DE HOKI EN SAUCE FILET DE POULET ----- HARICOTS VERTS BIO  ----- ST MORET ----- COMPOTE FRAICHE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES SALADE ANDALOUSE  ----- CALAMARS BASQUAISE  COTE DE PORC BIO  ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES PETITS LEGUMES ----- GOUDA BIO  ----- DONUTS CHOCOLAT</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 08 Septembre au vendredi 12 Septembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE CASIMIR 	OEUFS MAYONNAISE BIO 	CONCOMBRE CARAIBE	SALADE TUNISIENNE 
-----	-----	-----	-----
MANCHON DE POULET BIO 	MERLU AU CURRY 	SAUTE DE CANARD A L ORANGE 	MERGUEZ
-----	-----	-----	-----
HARICOTS BEURRE PERSILLES	MACCARONIS BIO AU FROMAGE	PUREE DE CAROTTES BIO 	POMMES RISSOLEES BIO 
-----	-----	-----	-----
EMMENTAL	YAOURT FRUITE	CANTAL	YAOURT BULGARE
-----	-----	-----	-----
SALADE DE FRUITS	PRUNES	RIZ AU LAIT MAISON 	RAISIN BIO 



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 08 Septembre 2025 au vendredi 12 Septembre 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
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) SALADE DE CAROTTES AUX POMMES ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GALETTE VEGETAL POIS CHICHE BIO(5) ----- FARFALLES BIO(5,7) JARDINIERE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- NECTARINE	CRUDITES VARIES BIO TOMATES MOZZARELLA(7) ----- COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) SAUTE DE VEAU MARENGO BIO(14,5) ----- FRITES COURGETTES SAUTEES BIO ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- BANANE	CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE(13) ----- RIZ CREOLE BIO SALADE VERTE ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	CRUDITES CROQUANTES PASTEQUE ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) FILET DE POULET ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- ST MORET(7) ----- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE ANDALOUSE ----- CALAMARS BASQUAISE(14,9) COTE DE PORC BIO ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) PETITS LEGUMES(2) ----- GOUDA BIO(7) ----- DONUTS CHOCOLAT(11,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE CASIMIR(5,7) ----- MANCHON DE POULET BIO ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- EMMENTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- MERLU AU CURRY(10,12,7) ----- MACCARONIS BIO AU FROMAGE(5,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- PRUNES	CONCOMBRE CARAIBE ----- SAUTE DE CANARD A L ORANGE(14,5) ----- PUREE DE CAROTTES BIO(14,7) ----- CANTAL(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON(5,7)	SALADE TUNISIENNE(11,12) ----- MERGUEZ ----- POMMES RISSOLEES BIO ----- YAOURT BULGARE(7) ----- RAISIN BIO	

**Bon Week-
end**

() : allergènes

N. OUARED

GESTIONNAIRE

F. BIZOT

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,
laitage, purée de
fruit.

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage, purée de
fruit.

jambon , fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage, purée de
fruit.

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage, purée de
fruit.