

Du lundi 15 Septembre au vendredi 19 Septembre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>MACEDOINE GOURMANDE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO  SAUCE DU SOLEIL POISSON GRATINE AU CHEDDAR</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE BROCOLI BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES TABOULE LIBANAIS BIO </p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET  GRILLE AUX HERBES BIO GALETTE MEXICAINE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO </p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS DU VERGER</p>	<p>RILLETES CRUDITES VARIEES </p> <p>-----</p> <p>CASSOLETTE DE  POISSON ET FRUITS DE MER GIGOLETTE DE LAPIN</p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO  BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES </p> <p>-----</p> <p>KOUGLOF LOCAL</p>	<p>BETTERAVE MIMOSA BIO  CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>CURRY DE PORC  CABILLAUD A L INDIENNE</p> <p>-----</p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE PARFUMEE BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</p>	<p>CONCOMBRE TARTARE CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU PAVE SEITAN  VEGETARIEN</p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BIO </p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT</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 15 Septembre au vendredi 19 Septembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE PIEMONTAISE ----- COLIN A LA BORDELAISE ----- CAROTTES PERSILLEES ----- EMMENTAL BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS BIO 	 SALADE MERIDIONALE ----- PASTA AUX FROMAGES PASTA CHAMPIGNONS ----- MIMOLETTE ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	SALADE DE TOMATES ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE ----- AUBERGINES GRATINEES ----- ST NECTAIRE ----- TARTE NORMANDE	CREPE GARNIE SALADE VERTE ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- LEGUMES PLANCHA ----- PETITS SUISSES ----- RAISIN



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 15 Septembre 2025 au vendredi 19 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
MACEDOINE GOURMANDE(10,11) CRUDITES VARIEES ----- STEAK HACHE BIO SAUCE DU SOLEIL(10,7) POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) BROCOLI BIO ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- NECTARINE	CRUDITES GOURMANDES(7) TABOULE LIBANAIS BIO(5) ----- CUISSÉ DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- RATATOUILLE GOURMANDE ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER	RILLETES CRUDITES VARIEES ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) GIGOLETTE DE LAPIN ----- PILAF DE RIZ BIO BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- KOUGLOF LOCAL(11,5,7)	BETTERAVE MIMOSA BIO(11) CRUDITES CROQUANTES ----- CURRY DE PORC(10) CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)	CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU(5,7) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE BIO(7) ----- RIZ AU LAIT
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE MERIDIONALE ----- PASTA AUX FROMAGES(11,5,7) PASTA CHAMIGNONS(11,5,7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	SALADE DE TOMATES ----- BEIGNETS DE CALAMARS TARTARE(10,11,12,14,5) ----- AUBERGINES GRATINEES(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- TARTE NORMANDE(11,5,7)	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ----- PILONS DE POULET GRILLES ----- LEGUMES PLANCHA ----- PETITS SUISSSES(7) ----- RAISIN	

() : allergènes **N. OUARED**

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

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.