



Du lundi 22 Septembre au vendredi 26 Septembre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES SALADE TOURANGELLE FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY SAINT PAULIN BIO LIEGEOIS FRUITE	SALADE LATINA BIO CRUDITES GOURMANDES CHIPOLATAS FILET DE COLIN AUX CEREALES CURRY DE LENTILLES BIO COURGETTES POELEES YAOURT PYRENEEN PANIER DE SAISON	CRUDITES VARIEES ROSETTE EMINCES DE VEAU BIO AU CURRY PAVE FROMAGE POEELE DE LEGUMES BIO FROMAGE FRAIS FLAN NAPPE CARAMEL	SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES POISSON GRATINE A LA MOUTARDE POULET BASQUAISE CHOU ROMANESCO FRITES SAINT PAULIN BIO COMPOTE DE FRUITS BIO	CROQUE MONSIEUR SALADE TARTE AUX LEGUMES BROCHETTE DE POISSON SAUTE DE VOLAILLE BALINAIS RIZ CREOLE BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO NECTARINE



Fait maison



Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio



Produit de la nouvelle aquitaine



Produit végétarien

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.



Du lundi 22 Septembre au vendredi 26 Septembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE DE TOMATES AUX 3 FROMAGES  ----- EMINCES DE BOEUF STROGANOFF  ----- POMMES DE TERRE SAUTEES ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- RAISIN	SALADE DE PERLES COLOREES  ----- ROTI DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- COMTE ----- COMPOTE PYRENEENNE 	CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE ----- POEELE DE BOULGOUR ET LEGUMES ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- POMME LOCALE 	CAROTTES RAPEES ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES  ----- SALADE VERTE TOMATES A LA PROVENCALE ----- CANTAL ----- BARRE GLACEE



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 22 Septembre 2025 au vendredi 26 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
CRUDITES VARIEES SALADE TOURANGELLE(10,11) ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	SALADE LATINA BIO(11) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CHIPOLATAS FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- CURRY DE LENTILLES BIO(10) COURGETTES POELES ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- PANIER DE SAISON	CRUDITES VARIEES ROSETTE(7) ----- EMINCES DE VEAU BIO AU CURRY(10,7) PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) POULET BASQUAISE ----- CHOU ROMANESCO FRITES ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	CROQUE MONSIEUR SALADE(5,7) TARTE AUX LEGUMES(11,5,7) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) SAUTE DE VOLAILLE BALINAIS(10,13,5) ----- RIZ CREOLE BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO ----- NECTARINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE TOMATES AUX 3 FROMAGES(7) ----- EMINCES DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- POMMES DE TERRE SAUTEES ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- RAISIN	SALADE DE PERLES COLOREES(11) ----- ROTI DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- COMTE(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- POEELE DE BOULGOUR ET LEGUMES(5,7) ----- FROMAGE BLANC FRUITE(7) ----- POMME LOCALE	CAROTTES RAPEES ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- SALADE VERTE TOMATES A LA PROVENCALE(11,13,6) ----- CANTAL(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)	

N. OUARED

() : allergènes

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.