

Du lundi 29 Septembre au vendredi 03 Octobre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>TABOULE GOURMAND   <b>BIO</b>                       CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE                      VIENNOISE                      PANE FROMAGE                      EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES   <b>MAISON</b></p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS  <b>BIO</b> </p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p> <b>SALADE HARICOTS                      VERTS BIO AU THON</b>                      CRUDITES                      GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>GOULASH HONGROIS   <b>BIO</b>                       MERLU SAUCE AIGRE                      DOUCE</p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ <b>BIO</b>                       BROCOLIS SAUTES</p> <p>-----</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>-----</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p> <b>SALADE DE COEURS                      DE PALMIER                      CRUDITES                      CROQUANTES</b></p> <p>-----</p> <p>AXOA DE VEAU                       AXOA FACON VEGGY </p> <p>-----</p> <p> <b>POMMES SAUTEES                      ONDULEES                      COURGETTES                      SAUTEES MAISON</b></p> <p>-----</p> <p> <b>YAOURT NATURE                      SUCRE <b>BIO</b></b> </p> <p>-----</p> <p><b>BANANE</b></p>	<p> <b>SALADE MEXICO</b>                      CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE PORC  <b>BIO</b>                       POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p><b>HARICOTS VERTS                      COQUILLETES <b>BIO</b></b> </p> <p>-----</p> <p><b>ST NECTAIRE</b></p> <p>-----</p> <p><b>CREME DESSERT                      PYRENEENNE</b></p>	<p><b>RILLETES                      CRUDITES                      CROQUANTES</b>                      -----</p> <p><b>BROCHETTE DE                      DINDE</b>  <b>BOULETTES THAI</b> </p> <p>-----</p> <p> <b>GRATIN EPINARDS</b>  <b>POMMES DE TERRE                      CAROTTES BRAISEES</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE FRAIS 1/2                      SEL <b>BIO</b></b> </p> <p>-----</p> <p><b>SEMOULE AU LAIT</b>  <b>BIO</b> </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 29 Septembre au vendredi 03 Octobre 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>COESLAW</b>  ----- <b>DOS DE CABILLAUD</b> ----- <b>COEUR DE BLE BIO</b>  <b>PETITS LEGUMES</b> ----- <b>EMMENTAL</b> ----- <b>TARTE AU CHOCOLAT</b>	<b>PIZZA SALADE</b>  ----- <b>ROTI DE PORC</b> ----- <b>CHOU FLEUR GRATINE</b>  <b>BIO</b>  ----- <b>EDAM</b> ----- <b>FLAN CAMEL BIO</b> 	<b>OEUFS MAYONNAISE</b>  <b>BIO</b>  ----- <b>PASTA TOMATE MOZZA</b>  ----- <b>EDAM BIO</b>  ----- <b>SALADE DE FRUITS DU VERGER</b>	<b>ENSALADILLA</b>  ----- <b>ESCALOPE DE VEAU</b> <b>BIO GRILLEE</b>  ----- <b>TAJINE DE LEGUMES</b> <b>AUX ABRICOTS</b> ----- <b>YAOURT AROMATISE</b> ----- <b>POIRE LOCALE</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 29 Septembre 2025 au vendredi 03 Octobre 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>
TABOULE GOURMAND BIO(5) CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- POELEE DE LEGUMES MAISON(7) ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(11,12) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- GOULASH HONGROIS BIO(2,7) MERLU SAUCE AIGRE DOUCE(12,14) ----- PILAF DE RIZ BIO BROCOLIS SAUTES(7) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)	SALADE DE COEURS DE PALMIER CRUDITES CROQUANTES ----- AXOA DE VEAU AXOA FACON VEGGY(13) ----- POMMES SAUTEES ONDULEES COURGETTES SAUTEES MAISON ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- BANANE	SALADE MEXICO(12) CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE PORC BIO POISSON MEUNIERE ----- HARICOTS VERTS(7) COQUILLETES BIO(5,7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	RILLETES CRUDITES CROQUANTES ----- BROCHETTE DE DINDE BOULETTES THAI(13,5) ----- GRATIN EPINARDS POMMES DE TERRE(5,7) CAROTTES BRAISEES ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- SEMOULE AU LAIT BIO(5,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
COESLAW(10,11) ----- DOS DE CABILLAUD(12) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- EMMENTAL(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	PIZZA SALADE(7) ----- ROTI DE PORC ----- CHOU FLEUR GRATINE BIO(11,13,5,6,7) ----- EDAM(7) ----- FLAN CARAMEL BIO(7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- PASTA TOMATE MOZZA(11,5,7) ----- EDAM BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER	ENSALADILLA(10,11,12) ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- POIRE LOCALE	

( ) : 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.