

Du lundi 03 Novembre au vendredi 07 Novembre 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS -----  FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE  ----- FROMAGE BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE ALPIN CRUDITES VARIEES ----- COLIN A L'ESPAGNOLE  SAUTE DE PORC BIO A L'INDIENNE   ----- SEMOULE PARFUMEE BIO  CHOU ROMANESCO ----- EMMENTAL BIO  ----- POMME LOCALE 	OEUFS MAYONNAISE BIO  SALADE JURASSIENNE  VELOUTE CRECY ----- FILET DE HOKI EN SAUCE PAUPIETTE FORESTIERE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- CARRE FRAIS ----- FLAN NAPPE CAMEL	CRUDITES GOURMANDES DUO CAROTTE CELERI ----- PAVE FROMAGE CUISE DE POULET GRILLEE ----- FRITES ENDIVES BRAISEES ----- EDAM BIO  ----- LIEGEOIS FRUITE	CREPE GARNIE SALADE VERTE ENTREE DU JOUR ----- ROUGAIL SAUCISSE FUMEE  AXOA FACON VEGGY PLAT DU JOUR   ----- RIZ CREOLE BIO  PETITS LEGUMES ----- YAOURT PYRENEEN ----- CLEMENTINE



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 03 Novembre au vendredi 07 Novembre 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR  SALADE MEXICO ----- EMINCE DE BOEUF BIO  AUX EPICES  ----- BLE BIO AUX OIGNONS ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- BANANE	SALADE PEPINETTES BIO  POTAGE DU JOUR  ----- ESCALOPE DE DINDE  PERIGOURDINE ----- CAROTTES PERSILLEES ----- CANTAL ----- SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE ----- BEIGNETS DE POISSON ----- EPINARDS BIO  GRATINES ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR  SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO   ----- BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- GOUDA BIO  ----- CREME DESSERT PYRENEENNE 



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 03 Novembre 2025 au vendredi 07 Novembre 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
CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS ----- FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) ----- FROMAGE BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE ALPIN(7) CRUDITES VARIEES ----- COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE(10,2,4,5,7) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CHOU ROMANESCO ----- EMMENTAL BIO(7) ----- POMME LOCALE	OEUF MAYONNAISE BIO(10,11) SALADE JURASSIENNE(2,7) VELOUTE CRECY(14,7) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- CARRE FRAIS(7) ----- CÔNE GLACE(13,4,5,7) GLACE SUNDAY(4,7)	CRUDITES GOURMANDES(7) DUO CAROTTE CELERI(2) ----- PAVE FROMAGE(11,5,7) CUISSÉ DE POULET GRILLÉE ----- FRITES ENDIVES BRAISEES(7) ----- EDAM BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ENTREE DU JOUR ----- ROUGAIL SAUCISSE FUMEE AXOA FACON VEGGY(13) PLAT DU JOUR ----- RIZ CREOLE BIO PETITS LEGUMES(2) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- CLEMENTINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- EMINCE DE BOEUF BIO AUX EPICES ----- BLE BIO AUX OIGNONS(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	SALADE PEPINETTES BIO(5) POTAGE DU JOUR ----- ESCALOPE DE DINDE PERIGOURDINE(14,2,5,7) ----- CAROTTES PERSILLEES (7) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	

**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.