
















Du lundi 05 Janvier 2026 au vendredi 09 Janvier 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>SALADE DE CAROTTES ET THON</p> <p>BETTERAVES CASIMIR</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO </p> <p>SAUCE POIVRE VERT</p> <p>MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>FRENCH FRIES</p> <p>BROCOLIS</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE DE RIZ BIO A L'ORIENTALE </p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>CARRE DE PORC GRILLE</p> <p>PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>RILLETES VELOUTE CRECY </p> <p>SALADE DE SURIMI</p> <p>-----</p> <p>PILONS DE POULET GRILLES</p> <p>OMELETTE BIO AUX FINES HERBES </p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE GOURMANDE BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO </p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CONCOMBRE TARTARE</p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE CUISE DE CANETTE AU CIDRE </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE BUTTERNUT ROTI</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO </p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE CHOU ROUGE</p> <p>-----</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE </p> <p>CALAMARS A LA CATALANE</p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO </p> <p>CAROTTES ET NAVET GLACES</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</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 05 Janvier 2026 au vendredi 09 Janvier 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>MACEDOINE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO </p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>SALADE VEGETALE</p> <p>-----</p> <p>CURRY DE LENTILLES BIO </p> <p>MERGUEZ </p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>GALETTE PARISIENNE CLEMENTINE</p>	<p>PIZZA SALADE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO </p> <p>PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>SALADE MARCO POLO</p> <p>-----</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>-----</p> <p>CHOU FLEUR GRATINE BIO </p> <p>-----</p> <p>BRIE DE MEAUX</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE DIVERS PARFUMS</p>



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 05 Janvier 2026 au vendredi 09 Janvier 2026



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
SALADE DE CAROTTES ET THON(10,11,12) BETTERAVES CASIMIR SALADE VERTE ----- STEAK HACHE BIO SAUCE POIVRE VERT(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- FRENCH FRIES BROCOLIS(7) ----- EMMENTAL(7) ----- CLEMENTINE POMME LOCALE	SALADE DE RIZ BIO A L ORIENTALE CRUDITES VARIEES ----- CARRE DE PORC GRILLE PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- HARICOTS VERTS(7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	RILLETES VELOUTE CRECY(14,7) SALADE DE SURIMI ----- PILONS DE POULET GRILLES OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- RATATOUILLE GOURMANDE BIO ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14,7) ----- POISSON MEUNIERE CUISSE DE CANETTE AU CIDRE(14,5) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) BUTTERNUT ROTI ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO ----- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES SALADE DE CHOU ROUGE ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE(2,5,7) CALAMARS A LA CATALANE(14,9) ----- PILAF DE RIZ BIO CAROTTES ET NAVET GLACES(7) ----- CAMEMBERT(7) ----- PANIER D HIVER
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE GOURMANDE(10,11) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ----- TORTIS BIO(5,7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE(13) ----- CURRY DE LENTILLES BIO(10) MERGUEZ ----- EDAM(7) ----- GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7) CLEMENTINE	PIZZA SALADE(7) ----- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,2,3,5,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE MARCO POLO(11,5) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE ----- CHOU FLEUR GRATINE BIO(11,13,5,6,7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	

() : 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.