



Le menu du restaurant MIDI

Du lundi 12 Janvier au vendredi 16 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE SALADE VIGNERONNE</p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>PANE FROMAGE EPINARDS</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETTES BIO </p> <p>POELEE PROVENCAL</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</p>	<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE TORTIS BIO</p> <p>-----</p> <p>MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES PERSILLEES CHOU FLEUR GRATINE</p> <p>BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN BIO</p> <p>-----</p> <p>GALETTE PARISIENNE GALETTE DES ROIS BRIOCHEE</p>	<p>VELOUTE DE BUTTERNUT</p>  <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>TARTIFLETTE MAISON</p> <p>GALETTE TOMATE MOZZA</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE ORANGE</p> 	<p>CRUDITES VARIEES DUO CAROTTE CELERI</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES</p> <p>CABILLAUD A L INDIENNE</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO </p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT BIO </p> <p>-----</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>CHOU A L AMERIQUE</p> <p>-----</p> <p>CHIPOLATAS GALETTE MEXICAINE</p> <p>VEGGY </p> <p>-----</p> <p>LENTILLES AU JUS MAISON BIO </p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>SAINT PAULIN BIO </p> <p>-----</p> <p>CANELE LOCAL </p>



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.



Le menu du restaurant SOIR

Du lundi 12 Janvier au vendredi 16 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>ENSALADILLA </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE </p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO </p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>OEufs Mayonnaise BIO </p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE A LA MOUTARDE </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO </p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE </p> <p>-----</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>CONCOMBRE ALPIN</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE BOEUF BIO</p> <p>-----</p> <p>BROCOLIS GRATINES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT MAISON </p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>SALADE ARDECHOISE</p> <p>-----</p> <p>ARAIGNEE DE PORC</p> <p>-----</p> <p>POMMES RISSOLEES BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS BIO </p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</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 12 Janvier 2026 au vendredi 16 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PETIT DEJEUNER				
PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)				
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- COQUILLETTES BIO(5,7) POELEE PROVENCAL ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES VARIEES SALADE DE TORTIS BIO(11,5) ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS(2,5,7) FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) CHOU FLEUR GRATINE BIO(11,13,5,6,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7) GALETTE DES ROIS BRIOCHEE(11,14,5,7)	VELOUTE DE BUTTERNUT(7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- TARTIFLETTE MAISON(14,7) GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR ----- CANTAL(7) ----- POMME LOCALE ORANGE	CRUDITES VARIEES DUO CAROTTE CELERI(2) ----- CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) ----- CHIPOLATAS GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- LENTILLES AU JUS MAISON BIO(14,5) JARDINIÈRE DE LEGUMES(7) ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- CANELE LOCAL(11,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA(10,11,12) ----- ROTI DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- ST NECTAIRE(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	POTAGE DU JOUR OEufs MAYONNAISE BIO(10,11) ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- RIZ CREOLE BIO ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR CONCOMBRE ALPIN(7) ----- ROTI DE BOEUF BIO ----- BROCOLIS GRATINES(11,13,5,6,7) ----- GOUDA(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON(5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE ARDECHOISE ----- ARAGNEE DE PORC ----- POMMES RISSOLEES BIO ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- CLEMENTINE	

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.