



Le menu du restaurant MIDI

Du lundi 02 Février au vendredi 06 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE PIEMONTAISE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>COLIN A L ESPAGNOLE</p> <p>-----</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR</p> <p>DUO DE CAROTTES A LA VALENCIENNE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES COLESLAW</p> <p>-----</p> <p>CARBONADE FLAMANDE BIO</p> <p>AXOA FACON VEGGY</p> <p>-----</p> <p>POMMES SAUTEES ONDULEES BROCOLIS</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p>	<p>VELOUTE DE BROCOLIS CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>PAVE TOMATE MOZZARELLA FILET DE POULET</p> <p>-----</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC FRUIT</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>ASSIETTE CHINOISE SALADE D ASIE</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC AU CARAMEL BIO</p> <p>POISSON A LA CHINOISE</p> <p>-----</p> <p>RIZ BIO CANTONAIS POELEE PEKINOISE</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS DU VERGER</p>	<p>CAROTTES RAPEES CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO</p> <p>-----</p> <p>CREPE AU SUCRE</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 02 Février au vendredi 06 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO  ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR  ----- COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES ----- CAMEMBERT ----- ECLAIR AU CHOCOLAT	TARTE AUX LEGUMES ----- MIXED GRILL ----- LENTILLES ORIENTALES BIO  ----- COMTE ----- COMPOTE FRAICHE	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR  ----- LASAGNES BOLOGNAISE  ----- SALADE VERTE ----- SAINT PAULIN BIO  ----- SALADE CARAÏBE	CONCOMBRE CARAÏBE POTAGE DU JOUR  ----- BEIGNETS DE CALAMARS ----- PUREE DE BROCOLIS ----- YAOURT AUX FRUITS ----- CLEMENTINE



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 02 Février 2026 au vendredi 06 Février 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER
PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) ----- GRATIN DE CHOU FLEUR(5,7) DUO DE CAROTTES A LA VALENCIENNE(7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) COLESLAW(10,11,14) ----- CARBONADE FLAMANDE BIO(10,14,7) AXOA FACON VEGGY(13,5) ----- POMMES SAUTEES ONDULEES BROCOLIS(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	VELOUTE DE BROCOLIS(14,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- PAVE TOMATE MOZZARELLA(5,7) FILET DE POULET ----- Ratatouille ----- FROMAGE BLANC FRUITÉ(7) ----- POMME LOCALE	ASSIETTE CHINOISE(12,13,5,7) SALADE D ASIE(13,6) ----- SAUTE DE PORC AU CARAMEL BIO(13) POISSON A LA CHINOISE(12,13,2) ----- RIZ BIO CANTONNAIS(11,13) POELEE PEKINOISE(13,14,6) ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER	CAROTTES RAPEES CRUDITES GOURMANDES(7) ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) PLAT DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- CREPE AU SUCRE(11,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- CAMEMBERT(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	TARTE AUX LEGUMES(11,5,7) ----- MIXED GRILL ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) ----- COMTE(7) ----- COMPOTE FRAICHE	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR(10,14) ----- LASAGNES BOLOGNAISE(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- SALADE CARAÏBE	CONCOMBRE CARAÏBE POTAGE DU JOUR ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5) ----- PUREE DE BROCOLIS ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE	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.