



















Du lundi 18 Mai au vendredi 22 Mai 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CREPE GARNIE SALADE VERTE</p> <p>SALADE FRAICHEUR </p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE POISSON</p> <p>PANE FROMAGE EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>LEGUMES PLANCHA BOULGOUR BIO AUX EPICES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE KASIM </p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>ESTOUFFADE DE BOEUF </p> <p>BIO AUX EPICES </p> <p>FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE </p> <p>-----</p> <p>POMMES SAUTEES ONDULEES</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS BIO </p> <p></p> <p>BANANE</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES</p> <p>SALADE DE TOMATES</p> <p>-----</p> <p>PASTA A LA CARBONARA </p> <p>PASTA RICOTTA EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>SOUPE DE COURGETTE </p> <p>SICILIENNE</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO </p> <p>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE</p> <p>-----</p> <p>DUO DE HARICOTS PERSILLE</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>FRAISES LOCALES </p>	<p>SALADE MEXICAINE </p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE </p> <p>ROTI DE PORC BIO </p> <p>-----</p> <p>LENTILLES ORIENTALES</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX MYRTILLES</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 18 Mai au vendredi 22 Mai 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>OEUFS MAYONNAISE BIO</p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE AU CHEDDAR</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO</p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSES</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	<p>PECHE AU THON</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX OIGNONS</p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT MAISON BIO</p>	<p>TOMATES MOZZARELLA</p> <p>-----</p> <p>MERGUEZ</p> <p>-----</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>SUCRE BIO</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</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 18 Mai 2026 au vendredi 22 Mai 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
CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) SALADE FRAICHEUR(10,11,14) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- LEGUMES PLANCHA BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	SALADE KASIM(5,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- ESTOUFFADE DE BOEUF BIO AUX EPICES FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,3,7) ----- POMMES SAUTEES ONDULEES LEGUMES DU JOUR ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- BANANE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE TOMATES ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- COMTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) SOUPE DE COURGETTE SICILIENNE(4,7) ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE(7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- FRAISES LOCALES	SALADE MEXICAINE CRUDITES VARIEES(5) ----- GALETTE DE BOULGOUR ORIENTALE(5,7) ROTI DE PORC BIO ----- LENTILLES ORIENTALES(10) LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO(7) ----- TARTE AUX MYRTILLES(11,5)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- FILET DE POULET ----- PETITS POIS CAROTTES ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- FARFALLES BIO(5,7) ----- PETITS SUISSES ----- KIWI	PECHE AU THON(10,11,12,14) ----- OMELETTE AUX OIGNONS(11) ----- SALADE VERTE ----- ST NECTAIRE(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO(5,7)	TOMATES MOZZARELLA(7) ----- MERGUEZ ----- POMMES DE TERRE ROTIES ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : 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.