















Du lundi 01 Juin au vendredi 05 Juin 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|---|---|--|---|
| <p>CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>PASTA TXISTORRA CREME A L AIL PASTA TOMATE MOZZA</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE PYRENEENNE</p> | <p>MELON CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>PORC AU CAMEL  COLIN A L ESPAGNOLE</p> <p>-----</p> <p>RIZ BASMATI BIO  LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE BIO </p> <p>-----</p> <p>PANIER DU SOLEIL</p> | <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>TRANCHE DE GIGOT GRILLEE</p> <p>-----</p> <p>PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BLANC CATALAN</p> <p>-----</p> <p>CAROTTES SAUTEES MAISON</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</p> | <p>TOMATES MOZZARELLA CRUDITES CROQUANTES</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLEE POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FRITES LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p> | <p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>CURRY DE POIS CHICHE BIO  </p> <p>-----</p> <p>PLAT DU JOUR  BOULETTES DE BOEUF BIO  NAPOLITAINE </p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR SPAGHETTIS BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>-----</p> <p>NECTARINE</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 01 Juin au vendredi 05 Juin 2026

Le menu du restaurant **SOIR**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI |
|---|--|---|---|
| CONCOMBRE CARAIBE ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF  ----- COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- NECTARINE | ENSALADILLA  ----- ROTI DE DINDE ----- HARICOTS VERTS BIO  ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- FRAISES CHANTILLY  | PASTEQUE ----- TOMATE FARCIE MAISON  ----- SEMOULE PARFUMEE BIO  ----- YAOURT FRUITE ----- CERISES | ENTREE DU JOUR ----- ARAIGNEE DE PORC ----- LENTILLES AU JUS MAISON  ----- MIMOLETTE ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS |



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 01 Juin 2026 au vendredi 05 Juin 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 |
| CRUDITES CROQUANTES ----- PASTA TXISTORRA CREME A L AIL(11,5,7) PASTA TOMATE MOZZA(10,11,5,7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE | MELON CRUDITES GOURMANDES(7) ----- PORC AU CARAMEL(13) COLIN A L ESPAGNOLE(12,7) ----- RIZ BASMATI BIO LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- PANIER DU SOLEIL | CRUDITES VARIEES(5) ----- TRANCHE DE GIGOT GRILLEE(7) PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) ----- HARICOTS BLANC CATALAN(7) CAROTTES SAUTEES MAISON ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7) | TOMATES MOZZARELLA(7) CRUDITES CROQUANTES ----- CUISE DE POULET GRILLEE POISSON DU JOUR ----- FRITES LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS | PIZZA SALADE(5,7) ----- CURRY DE POIS CHICHE BIO(10,4) PLAT DU JOUR BOULETTES DE BOEUF BIO NAPOLITAINE(14,2,5) ----- LEGUMES DU JOUR SPAGHETTIS BIO(5,7) ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- NECTARINE |
| DINER | DINER | DINER | DINER | |
| CONCOMBRE CARAIBE ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- NECTARINE | ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- ROTI DE DINDE ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- FRAISES CHANTILLY(7) | PASTEQUE ----- TOMATE FARCIE MAISON(7) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- CERISES | ENTREE DU JOUR ----- ARAIGNEE DE PORC ----- LENTILLES AU JUS MAISON(14) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(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.