



Du lundi 21 Septembre au vendredi 25 Septembre 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE CAROTTES RAPEES ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE ----- CAMEMBERT BIO  COMPOTE DE FRUITS	SALADE LATINA BIO CRUDITES GOURMANDES ----- SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE COLIN AUX CEREALES ----- LENTILLES ORIENTALES BIO   COURGETTES POELEES ----- YAOURT PYRENEEN ----- PANIER DE SAISON	ROSETTE CRUDITES VARIEES -----  GALETTES D ORGE CHEVRE MIEL BIO  AXOA DE VEAU  ----- POMMES DE TERRE SAUTEES CAROTTES SAUTEES ----- FROMAGE FRAIS ----- FLAN NAPPE CAMEL	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE TOMATES MAIS ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR SAUTE DE VOLAILLE BALINAIS  ----- BOULGOUR EN PILAF BIO  CHOU ROMANESCO ----- SAINT PAULIN BIO  ----- PUREE DE FRUITS BIO 	FEUILLETE AU SAUMON TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE ----- BROCHETTE DE POISSON BROCHETTE DE DINDE ----- PILAF DE RIZ BIO  HARICOTS PLATS ----- YAOURT AROMATISE ----- NECTARINE



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 21 Septembre au vendredi 25 Septembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
BETTERAVES CASIMIR ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF ----- POMMES VAPEUR ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- BANANE	ENSALADILLA ----- ROTI DE DINDE ----- HARICOTS VERTS ----- COMTE ----- CREME DESSERT PYRENEENNE	CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE ----- MERLU AU CITRON ----- PUREE DE BUTTERNUT ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO ----- POMME LOCALE	CAROTTES RAPEES ----- OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO ----- SALADE VERTE ----- CANTAL ----- BARRE GLACEE



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 21 Septembre 2026 au vendredi 25 Septembre 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
MACEDOINE(10,11,14) CAROTTES RAPEES ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	SALADE LATINA BIO CRUDITES GOURMANDES(7) ----- SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) COURGETTES POELEES ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- PANIER DE SAISON	ROSETTE(10,14,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- GALETTES D ORGE CHEVRE MIEL BIO(5,7) AXOA DE VEAU ----- POMMES DE TERRE SAUTEES CAROTTES SAUTEES(7) ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE TOMATES MAIS ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) SAUTE DE VOLAILLE BALINAIS(10,13) ----- BOULGOUR EN PILAF BIO(5) CHOU ROMANESCO ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	FEUILLETE AU SAUMON(5) TARTE AUX LEGUMES(11,5,7) SALADE VERTE ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) BROCHETTE DE DINDE ----- PILAF DE RIZ BIO HARICOTS PLATS ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- NECTARINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
BETTERAVES CASIMIR(10,14) ----- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- POMMES VAPEUR ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS(7) ----- BANANE	ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- ROTI DE DINDE ----- HARICOTS VERTS(7) ----- COMTE(7) ----- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- MERLU AU CITRON(12,7) ----- PUREE DE BUTTERNUT(14,7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	CAROTTES RAPEES ----- OMELETTE POMMES DE TERRE OIGNONS BIO(11,7) ----- SALADE VERTE ----- CANTAL(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	

**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.