

Du lundi 28 Septembre au vendredi 02 Octobre 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
TABOULE GOURMAND CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PANE FROMAGE EPINARDS  ----- POELEE DE LEGUMES MAISON  ----- YAOURT AUX FRUITS BIO  ----- POMME LOCALE 	 SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON CRUDITES GOURMANDES ----- BOULETTES DE BOEUF BIO NAPOLITAINE  MERLU NAPOLITAINE ----- SEMOULE PARFUMEE BIO  BROCOLIS SAUTES ----- BEIGNET CHOCOLAT	SALADE DE COEURS DE PALMIER CRUDITES CROQUANTES ----- CARBONADE FLAMANDE  AXOA FACON VEGGY  ----- POMMES FRITES COURGETTES SAUTEES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- BANANE	 SALADE MEXICO CRUDITES VARIEES ----- POISSON MEUNIERE ESCALOPE DE PORC ----- COQUILLETES BIO  HARICOTS VERTS ----- ST NECTAIRE ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	 RILLETES CRUDITES CROQUANTES ----- FILET DE POULET PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO   ----- EPINARDS BECHAMEL LEGUMES DU SOLEIL ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO  ----- SEMOULE AU LAIT



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 28 Septembre au vendredi 02 Octobre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
COLESLAW  ----- FILET DE CABILLAUD ----- COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES ----- EMMENTAL ----- TARTE AU CHOCOLAT	PIZZA SALADE  ----- ROTI DE PORC ----- CHOU FLEUR GRATINE  ----- EDAM ----- FLAN CARAMEL BIO 	SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES ----- PASTA RICOTTA EPINARDS ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- SALADE DE FRUITS	SALADE TOURANGELLE  ----- STEAK HACHE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON  ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- POIRE LOCALE



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 28 Septembre 2026 au vendredi 02 Octobre 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
TABOULE GOURMAND(13) CRUDITES VARIEES(5) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON(7) ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(12) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BOULETTES DE BOEUF BIO NAPOLITAINE(14,2,5) MERLU NAPOLITAINE(12,14,2) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) BROCOLIS SAUTES(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)	SALADE DE COEURS DE PALMIER CRUDITES CROQUANTES ----- CARBONADE FLAMANDE(10,14) AXOA FACON VEGGY(13,5) ----- POMMES FRITES COURGETTES SAUTEES ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	SALADE MEXICO(12) CRUDITES VARIEES(5) ----- POISSON MEUNIERE(12,5) ESCALOPE DE PORC ----- COQUILLETES BIO(5,7) HARICOTS VERTS(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	RILLETES(10,14) CRUDITES CROQUANTES ----- FILET DE POULET PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) ----- EPINARDS BECHAMEL(5,7) LEGUMES DU SOLEIL ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- SEMOULE AU LAIT(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
COLESLAW(10,11,14) ----- FILET DE CABILLAUD(12) ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- EMMENTAL(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	PIZZA SALADE(5,7) ----- ROTI DE PORC ----- CHOU FLEUR GRATINE(5,7) ----- EDAM(7) ----- FLAN CARAMEL BIO(7)	SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES(4) ----- PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE TOURANGELLE(10,11,14) ----- STEAK HACHE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- POIRE LOCALE	

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.