

Du lundi 05 Octobre au vendredi 09 Octobre 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE CAROTTES RAPEES ----- CARRI DE VOLAILLE BIO MERLU AU CURRY ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES ENDIVES BRAISEES ----- MIMOLETTE ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	SALADE FRAICHEUR CRUDITES VARIEES ----- GNOCCHI ALLA SORRENTINA PENNES A LA BOLOGNAISE ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- PANIER D AUTOMNE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES CHIPOLATAS ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE PUREE DE POTIMARRON BIO ----- CAMEMBERT ----- CANELE LOCAL	SALADE DE TOMATES CRUDITES VARIEES ----- PORC AU CARAMEL GALETTE TOMATE MOZZA ----- RIZ CREOLE BIO JULIENNE DE LEGUMES BIO ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS ----- POMME LOCALE	SALADE CASIMIR CRUDITES GOURMANDES ----- CORDON BLEU POISSON DU JOUR ----- PETITS POIS CAROTTES LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA ----- COMPOTE FRAICHE



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.



Du lundi 05 Octobre au vendredi 09 Octobre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE DE RIZ  ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO   ----- PIPERADE ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE ----- RAISIN	CONCOMBRE CRETOIS ----- ROTI DE BOEUF ----- POTATOES ----- CANTAL ----- ILE FLOTTANTE	OEUF MAYONNAISE BIO  ----- CUISSE DE POULET GRILLEE ----- CAROTTES A LA CREME ----- CARRE FRAIS ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON 	CHOU A L AMERICAINE  ----- BEIGNETS DE CALAMARS ----- RISOTTO CHAMPIGNONS  ----- COMTE ----- LIEGEOIS FRUITE



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 05 Octobre 2026 au vendredi 09 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
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- CARRI DE VOLAILLE BIO MERLU AU CURRY(10,12,7) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ENDIVES BRAISEES(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	SALADE FRAICHEUR(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- GNOCCHI ALLA SORRENTINA(5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE(14,5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- PANIER D AUTOMNE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE(10) ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) CHIPOLATAS ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) PUREE DE POTIMARRON BIO(14,7) ----- CAMEMBERT(7) ----- CANELE LOCAL(11,5,7)	SALADE DE TOMATES CRUDITES VARIEES(5) ----- PORC AU CARAMEL(13) GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- RIZ CREOLE BIO JULIENNE DE LEGUMES BIO(2) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	SALADE CASIMIR(5,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU(11,5,7) POISSON DU JOUR ----- PETITS POIS CAROTTES LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE FRAICHE
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE RIZ(12) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- PIPERADE ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE ----- RAISIN	CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- ROTI DE BOEUF ----- POTATOES ----- CANTAL(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) ----- CUISSSE DE POULET GRILLEE ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	CHOU A L AMERICAINE(10,11,14,7) ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5) ----- RISOTTO CHAMPIGNONS(7) ----- COMTE(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(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.