

Du lundi 12 Octobre au vendredi 16 Octobre 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE  ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR FALAFEL DE POIS  CHICHE BIO  ----- HARICOTS VERTS BIO  PUREE DE POMMES DE TERRE ----- YAOURT FRUITE ----- POMME LOCALE POIRE LOCALE 	CRUDITES GOURMANDES CHOU A L'INDIENNE ----- OMELETTE PAYSANNE  BIO  POISSON A LA BORDELAISE ----- PIPERADE SALADE VERTE ----- GOUDA BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS	KARTOFFELSALAT  CRUDITES CROQUANTES ----- PILONS DE POULET GRILLES BIO  KEFTA BARBECUE VEGGY  ----- PRINTANIERE DE LEGUMES ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- DONUTS	SALADE VEGETALE TOMATES A LA GRECQUE ----- PAELLA MAISON GARNIE  PAELLA VEGETARIENNE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE ----- CAMEMBERT ----- BANANE	MACEDOINE CRUDITES VARIEES ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE PASTA CHAMPIGNONS  ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE DU JOUR ----- BEIGNET HALLOWEEN



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 12 Octobre au vendredi 16 Octobre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE ----- FARFALLES BIO  PROVENCALES ----- EMMENTAL ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	PECHE AU THON  ----- ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS ----- POEELE BROCOLIS COURGETTES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- BANANE	CREPE GARNIE SALADE VERTE ----- COLIN CON TOMATE ----- POMMES VAPEUR ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO  ----- KIWI	SALADE ARLEQUIN  ----- STEAK HACHE BIO  ----- LEGUMES DU JOUR ----- ST MORET ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE



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 12 Octobre 2026 au vendredi 16 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
CRUDITES VARIEES(5) SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE(5) ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,5,7) FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- POMME LOCALE POIRE LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) ----- OMELETTE PAYSANNE BIO(11,7) POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5) ----- PIPERADE SALADE VERTE ----- GOUDA BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	KARTOFFELSALAT(10,14) CRUDITES CROQUANTES ----- PILONS DE POULET GRILLES BIO KEFTA BARBECUE VEGGY(5) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- DONUTS	SALADE VEGETALE(13) TOMATES A LA GRECQUE ----- PAELLA MAISON GARNIE(12,14,3,7,9) PAELLA VEGETARIENNE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- CAMEMBERT(7) ----- BANANE	MACEDOINE(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) PASTA CHAMPIGNONS(11,5,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE DU JOUR ----- BEIGNET HALLOWEEN(5)
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE(10,11,14,5) ----- FARFALLES BIO PROVENCALES(5) ----- EMMENTAL(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	PECHE AU THON(10,11,12,14) ----- ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS(14) ----- POELEE BROCOLIS COURGETTES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- BANANE	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ----- COLIN CON TOMATE(12) ----- POMMES VAPEUR ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- KIWI	SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- STEAK HACHE BIO ----- LEGUMES DU JOUR ----- ST MORET(7) ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE(11,5,7)	

**Bon Week-
end**

N. OUARED
() : allergènes

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.