

Du lundi 02 Novembre au vendredi 06 Novembre 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS -----  FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY  FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE  ----- FROMAGE BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE ALPIN CRUDITES VARIEES ----- SAUTE DE PORC A L  INDIENNE ----- COLIN A L ESPAGNOLE  ----- SEMOULE PARFUMEE BIO  ----- CHOU ROMANESCO ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO  ----- POMME LOCALE 	RILLETES SALADE  JURASSIENNE ----- VELOUTE CRECY  ----- PAUPIETTE FORESTIERE ----- BOULETTES THAI  ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- CARRE FRAIS ----- GLACE SUNDAE	DUO CAROTTE CELERI CRUDITES GOURMANDES ----- CUISSE DE POULET GRILLEE ----- MERLU BEURRE CITRONE ----- FRITES ENDIVES BRAISEES ----- EDAM BIO  ----- LIEGEOIS FRUITE	CREPE GARNIE SALADE VERTE ----- AXOA FACON VEGGY  ROUGAIL SAUCISSE  ----- PLAT DU JOUR ----- RIZ CREOLE BIO  PETITS LEGUMES ----- YAOURT AUX FRUITS ----- CLEMENTINE



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 02 Novembre au vendredi 06 Novembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO ----- EMINCE DE BOEUF BIO A LA BOURGUIGNONNE ----- BLE BIO AUX OIGNONS ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- BANANE	POTAGE DU JOUR SALADE PEPINETTES BIO ----- ESCLOPE DE DINDE NORMANDE ----- CAROTTES PERSILLEES ----- CANTAL ----- SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE ----- BEIGNETS DE POISSON ----- EPINARDS BIO GRATINES ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES ----- LEGUMES PLANCHA ----- GOUDA BIO ----- CREME DESSERT PYRENEENNE



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 02 Novembre 2026 au vendredi 06 Novembre 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
CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS ----- FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) ----- FROMAGE BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE ALPIN(7) CRUDITES VARIEES(5) ----- SAUTE DE PORC A L INDIENNE(2,4,5) COLIN A L ESPAGNOLE(12,7) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CHOU ROMANESCO ----- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	RILLETES(10,14) SALADE JURASSIENNE(2,7) VELOUTE CRECY(14,7) ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) BOULETTES THAI(13,5) ----- HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- CARRE FRAIS(7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)	DUO CAROTTE CELERI(2) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CUISSÉ DE POULET GRILLEE MERLU BEURRE CITRONE(12,7) ----- FRITES ENDIVES BRAISEES(7) ----- EDAM BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ----- AXOA FACON VEGGY(13,5) ROUGAIL SAUCISSE PLAT DU JOUR ----- RIZ CREOLE BIO PETITS LEGUMES(2) ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- EMINCE DE BOEUF BIO A LA BOURGUIGNONNE(14,2) ----- BLE BIO AUX OIGNONS(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	POTAGE DU JOUR SALADE PEPINETTES BIO(5) ----- ESCLOPE DE DINDE NORMANDE(10,14,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE(10,14) ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- LEGUMES PLANCHA ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	

() : allergènes

N. OUARED

GESTIONNAIRE

**Bon Week-
end**

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.