

Du lundi 04 au vendredi 08 Décembre 2023

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE CAROTTES RAPEES  ----- BROCHETTE DE POISSON GIGOLETTE DE LAPIN ----- TORTIS BIO  DUO DE CHOUX ----- YAOURT AUX FRUITS ----- POMME LOCALE ORANGE 	CRUDITES VARIES BIO BETTERAVE MAIS BIO ----- EMINCE DE BOEUF BIO AUX EPICES PAVE SEITAN  VEGETARIEN ----- FONDUE DE POIREAUX BLE BIO AUX POIVRONS ----- YAOURT PYRENEEN BIO  CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES VELOUTE DE POTIRON  ----- TARTIFLETTE MAISON  CABILLAUD A L INDIENNE ----- SALADE VERTE HARICOTS PLATS ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES VARIEES SALADE D'ENDIVES FROMAGERE ----- BOULETTES THAI BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO   ----- NAVETS GLACES PILAF DE RIZ BIO  ----- YAOURT BULGARE ----- PANIER D HIVER	SALADE MARCO POLO  CRUDITES GOURMANDES ----- COLIN A LA BORDELAISE CHIPOLATAS ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE PUREE DE POIS CASSES ----- EMMENTAL BIO  ----- BEIGNET CHOCOLAT



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 04 au vendredi 08 Décembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE JURASSIENNE ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- LASAGNE D EPINARD ----- ST PAULIN ----- GATEAU DE RIZ	POTAGE DU JOUR RILLETES SARDINES ----- COLIN AL TOMATO ----- GRATIN DAUPHINOIS ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE PENNES MEDITERRANEENNE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES ----- PIPERADE ----- ST NECTAIRE ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES ----- PILONS DE POULET GRILLEE BIO ----- FRENCH FRIES ----- YAOURT PYRENEEN ----- SALADE DE FRUITS



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 04 Décembre 2023 au vendredi 08 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- TORTIS BIO(5) DUO DE CHOUX ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE ORANGE	CRUDITES VARIES BIO BETTERAVE MAIS BIO ----- EMINCE DE BOEUF BIO AUX EPICES PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- FONDUE DE POIREAUX(7) BLE BIO AUX POIVRONS(2,5) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) VELOUTE DE POTIRON(2,7) ----- TARTIFLETTE MAISON(14,7) CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- SALADE VERTE HARICOTS PLATS ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES VARIEES(5,7) SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,14,4,7) ----- BOULETTES THAI(13,5) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO(5,7) ----- NAVETS GLACES(7) PILAF DE RIZ BIO ----- YAOURT BULGARE(7) ----- PANIER D HIVER	SALADE MARCO POLO(11,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) CHIPOLATAS ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) PUREE DE POIS CASSES(14,7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,13,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE JURASSIENNE(2,7) ----- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- LASAGNE D EPINARD(5,7) ----- ST PAULIN(7) ----- GATEAU DE RIZ(11,7)	POTAGE DU JOUR RILLETES(10,14) SARDINES(12) ----- COLIN AL TOMATO(12) ----- GRATIN DAUPHINOIS(7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE PENNES MEDITERRANEENNE(12,5) ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- PIPERADE ----- ST NECTAIRE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(7)	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES(4,7) ----- PILONS DE POULET GRILLEE BIO ----- FRENCH FRIES ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

B. BALLARIN

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.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

jambon , fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pancakes