

Du lundi 11 au vendredi 15 Décembre 2023

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES TRIO DE HARICOTS EN SALADE  ----- STEAK HACHE COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS  ----- LEGUMES PLANCHA COQUILLETES BIO  ----- FROMAGE BLANC FRUITE ----- BANANE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE BLE MEXICAINE BIO  ----- CUISSE DE POULET GRILLEE FALAFEL TOMATE  BASILIC ----- CAROTTES BIO HARICOTS VERTS ----- CAMEMBERT BIO ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	PATE DE CAMPAGNE SALADE DE SURIMI  ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER  ----- ROTI DE PORC BIO  ----- RIZ CREOLE BIO  ----- POELEE D EPEAUTRE ET LEGUMES ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO  ----- ORANGE	CRUDITES GOURMANDES CAROTTES RAPEES EXOTIQUES  ----- MIJOTE DE BOEUF CAROTTES  ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR  ----- CHOUX FLEUR GRATINE BRUNOISE DE LEGUMES ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS ----- GATEAU DE SEMOULE	MACEDOINE AU THON CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PAVE FROMAGER  ----- PUREE DE POMMES DE TERRE SALSIFIS CREMEUX A L AIL  ----- CANTAL ----- LIEGEOIS CHOCO BIO 



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 11 au vendredi 15 Décembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE WESTERN POTAGE DU JOUR ----- BEIGNETS DE CALAMARS ----- PUREE DE BUTTERNUT ----- GOUDA BIO ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR CHOU A L AMERICAINE ----- PARMENTIER DE CANARD ----- SALADE VERTE ----- TOMME DE SAVOIE ----- ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO	POTAGE DU JOUR SALPICON DE LEGUMES ----- FILET DE POULET ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- MIMOLETTE ----- ECLAIR AU CHOCOLAT	PIZZA SALADE ----- MERLU AU CURRY ----- POEELE DE COURGETTES ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- POMME 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 11 Décembre 2023 au vendredi 15 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
CRUDITES VARIEES(5,7) TRIO DE HARICOTS EN SALADE ----- STEAK HACHE COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(10,12,2,3,5,7) ----- LEGUMES PLANCHA COQUILLETES BIO(5,7) ----- FROMAGE BLANC FRUITE(7) ----- BANANE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE BLE MEXICAINE BIO(4) ----- CUISSE DE POULET GRILLEE FALAFEL TOMATE BASILIC(13) ----- CAROTTES BIO HARICOTS VERTS(7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	PATE DE CAMPAGNE(10,11,14,5) SALADE DE SURIMI ----- CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,2,3,5,7,9) ROTI DE PORC BIO ----- RIZ CREOLE BIO(7) POEELE D EPEAUTRE ET LEGUMES ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- ORANGE	CRUDITES GOURMANDES(7) CAROTTES RAPEES EXOTIQUES(7) ----- MIJOTE DE BOEUF CAROTTES(13,14,2) POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- CHOUX FLEUR GRATINE(5,7) BRUNOISE DE LEGUMES(2) ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- GATEAU DE SEMOULE(11,5,7)	MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) CRUDITES VARIEES(5,7) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(11,5,7) PAVE FROMAGER(11,5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7) ----- CANTAL(7) ----- LIEGEOIS CHOCO BIO(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE WESTERN POTAGE DU JOUR ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5,9) ----- PUREE DE BUTTERNUT(14,7) ----- GOUDA BIO(7) ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR CHOU A L AMERICAINE(10,11,14,7) ----- PARMENTIER DE CANARD(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- TOMME DE SAVOIE ----- ENTREMET CHOCOLAT / VANILLE BIO(4,7)	POTAGE DU JOUR SALPICON DE LEGUMES(10,11,14,7) ----- FILET DE POULET ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- MIMOLETTE(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	PIZZA SALADE(5,7) ----- MERLU AU CURRY(10,12,7) ----- POEELE DE COURGETTES ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	

() : 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