

Du lundi 18 au vendredi 22 Décembre 2023



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES BETTERAVE MAIS</p> <p>-----</p> <p> PENNES A LA BOLOGNAISE BIO </p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC AU CARMEL BIO </p> <p>GALETTE MEXICAINE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>BROCOLI BIO PILAF DE RIZ BIO</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>MUSEAU LYONNAISE CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE VEAU </p> <p>MARENGO BIO </p> <p>FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>CREME CHOCOLAT</p>	<p>SAUMON FUME NOEL SALADE VEGETARIENNE</p> <p>FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES</p> <p>-----</p> <p>CIVET DE CERFS SAUCE GRAND VENEUR</p> <p>MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE</p> <p>LOUP DE MER SAUCE HOMARDINE</p> <p>-----</p> <p>POMMES ROSTI POEELE DE NOEL</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL</p>	<p>CRUDITES VARIEES </p> <p>SALADE KASIM</p> <p>ENTREE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS SALADE VERTE</p> <p>MENU DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p>



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 18 au vendredi 22 Décembre 2023

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>PAMPLEMOUSSE POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>MERGUEZ</p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO </p> <p>-----</p> <p>PETITS SUISSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	 <p>SALADE DE GESIERS TARTE FINE ST JACQUES ET MIEL</p> <p>-----</p> <p>SAUMON BEURRE NANTAIS</p> <p>-----</p> <p>ROTI DE DINDE MARRONS ET RAISINS</p> <p>-----</p> <p>POTATO POPS FONDUE DE POIREAUX</p> <p>-----</p> <p>DESSERTS NOEL SOIR CLEMENTINE</p>	<p>POTAGE DU JOUR </p> <p>CHOUX A L'INDIENNE</p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>PENNES BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE ARDECHOISE </p> <p>POTAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE BIO AUX FINES HERBES </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO </p> <p>-----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>



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 18 Décembre 2023 au vendredi 22 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 GOURMANDES(7) BETTERAVE MAIS ----- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- BANANE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ----- SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO(13,5) GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- BROCOLI BIO PILAF DE RIZ BIO ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- POMME LOCALE	MUSEAU LYONNAISE(10,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- SAUTE DE VEAU MARENGO BIO(14,5) FILET DE MERLU(12) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- CREME CHOCOLAT(7)	SAUMON FUME NOEL(12,7) SALADE VEGETARIENNE(7) FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES(14) ----- CIVET DE CERFS SAUCE GRAND VENEUR(11,14,2,5,7) MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE(14,5,7) LOUP DE MER SAUCE HOMARDINE(12,14,3,7,9) ----- POMMES ROSTI POEELE DE NOEL 2023(4) ----- CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL (1,11,13,4,5,7)	CRUDITES VARIEES(5,7) SALADE KASIM(7) ENTREE DU JOUR ----- RAVIOLIS SALADE VERTE(11,2,5,7) MENU DU JOUR ----- COMTE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO
DINER	DINER	DINER	DINER	
PAMPLEMOUSSE POTAGE DU JOUR ----- MERGUEZ ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(5) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- KIWI	SALADE DE GESIERS TARTE FINE ST JACQUES ET MIEL(12,5,7,9) ----- SAUMON BEURRE NANTAIS(12,14,7) ROTI DE DINDE MARRONS ET RAISINS ----- POTATO POPS FONDUE DE POIREAUX(7) ----- DESSERTS NOEL (1,11,13,4,5,7) CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR CHOUX A L'INDIENNE(10,11,14) ----- POISSON MEUNIERE(10,12,5,7) ----- PENNES BIO(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	SALADE ARDECHOISE POTAGE DU JOUR ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- SALADE VERTE ----- EMMENTAL BIO(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(7)	

() : 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