


















Du lundi 10 Février au vendredi 14 Février 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE</p> <p>SALADE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>CARRY DE VOLAILLE BIO </p> <p>FILET DE MERLU </p> <p>-----</p> <p>TORTIS BIO </p> <p>BROCOLIS SAUTES</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT PYRENEENNE </p>	<p>CRUDITES VARIEES</p> <p>SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES</p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE </p> <p>CHILI SIN CARNE VEGGIE </p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO</p> <p>COURGETTES POELEES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE BIO </p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON </p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>SALADE D'ENDIVES FROMAGERE</p> <p>-----</p> <p>FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE </p> <p>COLIN A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>JARDINIERE DE LEGUMES</p> <p>BOULGOUR BIO AUX EPICES </p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>PASTIS LANDAIS</p> <p>GALETTE PARISIENNE</p>	<p>CRUDITES VARIEES</p> <p>SALADE ARDECHOISE </p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC BIO </p> <p>PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>SALADE KASIM </p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>PIPERADE </p> <p>HARICOTS VERTS BIO </p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>



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 10 Février au vendredi 14 Février 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR SALADE WESTERN </p> <p>-----</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE </p> <p>-----</p> <p>EMINCES DE VEAU MARENGO </p> <p>-----</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>OEUF MAYONNAISE BIO </p> <p>POTAGE DU JOUR </p> <p>-----</p> <p>BROCHETTE DE DINDE</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE SEMOULE MAISON </p>	<p>POTAGE DU JOUR SALADE </p> <p>LANGUEDOCIENNE</p> <p>-----</p> <p>POISSON GRATINE A LA MOUTARDE</p> <p>-----</p> <p>COQUILLETES BIO </p> <p>-----</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS FRUITE</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 10 Février 2025 au vendredi 14 Février 2025



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
CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CHAMPIGNONS A LA GRECQUE(2) ----- CARRY DE VOLAILLE BIO FILET DE MERLU(12) ----- TORTIS BIO(5) BROCOLIS SAUTES(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	CRUDITES VARIEES SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES(4,7) ----- CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE VEGGIE(13) ----- PILAF DE RIZ BIO COURGETTES POELEES ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- CLEMENTINE	VELOUTE DE POTIRON(2,7) CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,4,7) ----- FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) ----- JARDINIERE DE LEGUMES(7) BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- PASTIS LANDAIS(11,5,7) GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7)	CRUDITES VARIEES SALADE ARDECHOISE ----- COTE DE PORC BIO PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) CAROTTES PERSILLEES(7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- POMME LOCALE	SALADE KASIM(5,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- NUGGETS DE VOLAILLE(11,5) POISSON DU JOUR ----- PIPERADE HARICOTS VERTS BIO(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE WESTERN ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- BANANE	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE(7) ----- EMINCES DE VEAU MARENCO(14,5) ----- POMMES RISSOLEES ----- EMMENTAL(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) POTAGE DU JOUR ----- BROCHETTE DE DINDE ----- PETITS POIS CAROTTES ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE LANGUEDOCIENNE(10,11,2) ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- COQUILLETES BIO(5,7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(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