
















Du lundi 10 Mars au vendredi 14 Mars 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>COLESLAW </p> <p>MACEDOINE AU THON</p> <p>-----</p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE </p> <p>PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY </p> <p>-----</p> <p>BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>SAINT PAULIN BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>CONCOMBRE ALPIN</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE PORC BIO</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE </p> <p>-----</p> <p>DALH DE LENTILLES BIO</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>-----</p> <p>YAOURT DE DORDOGNE BIO </p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE </p>	<p>ROSETTE</p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>TAJINE D AGNEAU ORIENTAL </p> <p>FALAFEL TOMATE BASILIC </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO</p> <p>CAROTTES SAUTEES MAISON</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>FLAN NAPPE CAMEL</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>BETTERAVES CASIMIR </p> <p>-----</p> <p>CARRY DE VOLAILLE </p> <p>POISSON GRATINE AU CHEDDAR</p> <p>-----</p> <p>POTATOES LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO </p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS FRUITE</p>	<p>CREPE GARNIE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>ENTREE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>PAVE SEITAN VEGETARIEN </p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO </p> <p>EPINARDS BECHAMEL </p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</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 Mars au vendredi 14 Mars 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CAROTTES RAPEES </p> <p>-----</p> <p>EMINCES DE BOEUF STROGANOFF </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>ORANGE</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE </p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>CROQUE MONSIEUR MAISON </p> <p>CROQUE THON MAISON</p> <p>-----</p> <p>FILET DE HOKI EN SAUCE</p> <p>-----</p> <p>POEELE D EPEAUTRE ET LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>SALADE DE CHOU ROUGE</p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT</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 Mars 2025 au vendredi 14 Mars 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
COLESLAW(10,11) MACEDOINE AU THON(10,11,12) ----- PENNES A LA BOLOGNAISE(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE ALPIN(7) ----- ESCALOPE DE PORC BIO POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- DALH DE LENTILLES BIO(10) HARICOTS VERTS(7) ----- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) ----- POMME LOCALE	ROSETTE(7) CRUDITES VARIEES ----- TAJINE D AGNEAU ORIENTAL(10,11,4,5,6) FALAFEL TOMATE BASILIC(13) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CAROTTES SAUTEES MAISON ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) BETTERAVES CASIMIR ----- CARRY DE VOLAILLE POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- POTATOES LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ENTREE DU JOUR ----- POISSON MEUNIERE PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- PILAF DE RIZ BIO EPINARDS BECHAMEL(5,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- PANIER D HIVER
DINER	DINER	DINER	DINER	
CAROTTES RAPEES ----- EMINCES DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(7) ----- FROMAGE BLANC AUX FRUITS(7) ----- ORANGE	SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- FILET DE POULET ----- PETITS POIS CAROTTES ----- GOUDA(7) ----- SALADE DE FRUITS	CROQUE MONSIEUR MAISON(5,7) CROQUE THON MAISON(12,5,7) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,7) ----- POLEE D EPEAUTRE ET LEGUMES(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- ANANAS FRAIS	SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMIGNONS BIO(11) ----- SALADE VERTE ----- ST NECTAIRE(7) ----- CREME DESSERT(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