





















Du lundi 17 Mars au vendredi 21 Mars 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>SALADE ARLEQUIN                       CRUDITES VARIEES </p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE                      VIENNOISE                      CABILLAUD A L                      INDIENNE</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES                      MAISON </p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE CAROTTES                       BIO AUX POMMES                       CRUDITES                      GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>BOULETTES THAI                       GOULASH HONGROIS                      BIO  </p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO                       BROCOLI BIO </p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>GATEAU BASQUE LOCAL </p>	<p>CRUDITES VARIEES                      SALPICON DE                      LEGUMES </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE BOEUF                      FILET DE COLIN A                      L'ARMORICAINE</p> <p>-----</p> <p>POMMES SAUTEES                      ONDULEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE                      SUCRE</p> <p>-----</p> <p>PANIER D HIVER</p>	<p>CRUDITES                      GOURMANDES                      MELI MELO DE CHOU                      AUX NOISETTES </p> <p>-----</p> <p>ROUGAIL SAUCISSES                      FUME                       CASSOLETTE DE                      POISSON ET FRUITS                      DE MER </p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO                       HARICOTS PLATS                      D'ESPAGNE</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>RILLETES                      CRUDITES VARIEES                      SALADE DE SURIMI</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET                      GRILLE AUX HERBES                      BIO </p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE POIS                      CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>PRINTANIERE DE                      LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT BIO </p> <p>-----</p> <p>SEMOULE AU LAIT                      BIO </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 17 Mars au vendredi 21 Mars 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p><b>SALADE VEGETALE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>BLE AUX PETITS LEGUMES</b></p> <p>-----</p> <p><b>EDAM BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>DONUTS</b></p>	<p><b>FEUILLETE AU SAUMON</b></p> <p>-----</p> <p><b>COTE DE PORC CHARCUTIERE</b></p> <p>-----</p> <p><b>LEGUMES PLANCHA</b></p> <p>-----</p> <p><b>CARRE FRAIS</b></p> <p>-----</p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b>PAMPLEMOUSSE</b></p> <p>-----</p> <p><b>LASAGNES BOLOGNAISE</b> </p> <p>-----</p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p>-----</p> <p><b>GOUDA BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>COMPOTE FRAICHE</b></p>	<p><b>SALADE PEPINETTES BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>BAVETTE DE VEAU AUX HERBES</b></p> <p>-----</p> <p><b>PUREE DE PATATES DOUCES</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT PYRENEEN</b></p> <p> <b>BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>KIWI</b></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 17 Mars 2025 au vendredi 21 Mars 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
SALADE ARLEQUIN CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON(7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- BANANE	SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BOULETTES THAI(13,5) GOULASH HONGROIS BIO(2,7) ----- FARFALLES BIO(5) BROCOLI BIO ----- EMMENTAL(7) ----- GATEAU BASQUE LOCAL(11,5,7)	CRUDITES VARIEES SALPICON DE LEGUMES(10,11) ----- ROTI DE BOEUF FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,7) ----- POMMES SAUTEES ONDULEES ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES(7) MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES(14,4) ----- ROUGAIL SAUCISSES FUME CASSOLETTE DE POISSON ET FRUITS DE MER(12,14,3,7,9) ----- RIZ CREOLE BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- CANTAL(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	RILLETES CRUDITES VARIEES SALADE DE SURIMI ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO NUGGETS DE POIS CHICHE BIO(5) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- SEMOULE AU LAIT BIO(5,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE VEGETALE(13) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- BLE AUX PETITS LEGUMES(5) ----- EDAM BIO(7) ----- DONUTS(13,5,7)	FEUILLETE AU SAUMON(11,12,3,7) ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14,5) ----- LEGUMES PLANCHA ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	PAMPLEMOUSSE ----- LASAGNES BOLOGNAISE(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- GOUDA BIO(7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE PEPINETTES BIO(5) ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- PUREE DE PATATES DOUCES(14,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- KIWI	

## Bon Week-end

( ) : allergènes

**Y. LEMAGNENT**

**GESTIONNAIRE**

**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