

Du lundi 01 Septembre au vendredi 05 Septembre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE DE TOMATES MELON ----- DOS DE CABILLAUD STEAK HACHE BIO ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES POMMES BISTROT ----- YAOURT AROMATISE ----- NECTARINE BIO	SALADE FRAICHEUR SALADE DE BLE MEXICAINE BIO ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS BIO POISSON A LA BORDELAISE ----- SALADE VERTE RATATOUILLE GOURMANDE BIO ----- CAMEMBERT BIO ----- COMPOTE DE FRUITS	CRUDITES GOURMANDES PATE LANDAIS ----- CUISE DE POULET GRILLEE AUX EPICES PANE FROMAGE EPINARDS ----- POELEE INDIENNE ----- FROMAGE BIO ----- CANELE LOCAL	CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE FILET DE MERLU ----- EPINARDS BIO GRATINES PUREE DE POMMES DE TERRE ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- POMME BIO	PASTEQUE CRUDITES CROQUANTES ----- FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE BOULETTES THAI ----- SEMOULE PARFUMEE BIO CAROTTES GLACEES ----- ST PAULIN ----- BARRE GLACEE



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 01 Septembre au vendredi 05 Septembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>SALADE COMPOSEE </p> <p>-----</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES BIO </p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>GLACE SUNDAE</p>	<p>MELON PASTEQUE</p> <p>-----</p> <p>JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT</p> <p>-----</p> <p>TORSADES BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-----</p> <p>PECHES PLATE BIO </p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>COEUR DE BLE BIO </p> <p>PETITS LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SALADE ARLEQUIN </p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE </p> <p>FORESTIERE</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE LEGUMES</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>ECLAIR 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 01 Septembre 2025 au vendredi 05 Septembre 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 DE TOMATES MELON ----- DOS DE CABILLAUD(12) STEAK HACHE BIO ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES POMMES BISTROT ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- NECTARINE BIO	SALADE FRAICHEUR(10,11,7) SALADE DE BLE MEXICAINE BIO(4,5) ----- OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CHAMIGNONS BIO(11) POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- SALADE VERTE RATATOUILLE GOURMANDE BIO ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CRUDITES GOURMANDES(7) PATE LANDAIS(11) ----- CUISSÉ DE POULET GRILLÉE AUX EPICES PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- POELEE INDIENNE(10,13) ----- FROMAGE BIO(7) ----- CANELE LOCAL(11,5,7)	CRUDITES ESTIVALES PAMPLEMOUSSE ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14,5) FILET DE MERLU(12) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- POMME BIO	PASTEQUE CRUDITES CROQUANTES ----- FRICASSE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) BOULETTES THAI(13,5) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CAROTTES GLACEES(7) ----- ST PAULIN ----- BARRE GLACEE(1,13,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE COMPOSEE(7) ----- CORDON BLEU(5,7) ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- ST NECTAIRE(7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)	MELON PASTEQUE ----- JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(5,7) ----- TORSAGES BIO(5) ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- PECHES PLATE BIO	PIZZA SALADE(7) ----- POISSON MEUNIERE ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE ARLEQUIN ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- PUREE DE LEGUMES(14,2,7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	

() : allergènes **N. OUARED**

**GESTIONNAIRE**

Bon Week-end

**F. BIZOT**

**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,  
laitage, purée de  
fruit.

## MERCREDI

Café, thé chocolat,  
jus de fruit, Pain,  
miel, confiture,  
céréales, beurre,  
laitage, purée de  
fruit.

jambon , fromage

## JEUDI

Café, thé chocolat,  
jus de fruit, Pain,  
miel, confiture,  
céréales, beurre,  
laitage, purée de  
fruit.

Pate à tartiner

## VENDREDI

Café, thé chocolat,  
jus de fruit, Pain,  
miel, confiture,  
céréales, beurre,  
laitage, purée de  
fruit.