

Du lundi 06 Octobre au vendredi 10 Octobre 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE CAROTTES RAPEES ----- CARRY DE VOLAILLE BIO FILET DE MERLU ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES ENDIVES BRAISEES ----- MIMOLETTE ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	SALADE FRAICHEUR CRUDITES VARIEES ----- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY ----- YAOURT PYRENEEN BIO ----- PANIER D AUTOMNE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE ----- MIXED GRILL FILET DE COLIN AUX CEREALES ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE PUREE DE POTIMARRON BIO ----- ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE TOMATES CRUDITES VARIEES ----- PAVE SEITAN VEGETARIEN SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO ----- RIZ CREOLE BIO DUO DE COURGETTES POELES ----- YAOURT AROMATISE ----- KIWI POMME LOCALE	SALADE CASIMIR CRUDITES GOURMANDES ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE POISSON MEUNIERE ----- PETITS POIS CAROTTES LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA ----- COMPOTE FRAICHE



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 06 Octobre au vendredi 10 Octobre 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE DE RIZ ORIENTALE  ----- OMELETTE ANDALOUSE  BIO  ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE BLANC D'AUTOMNE ----- RAISIN	CONCOMBRE CRETOIS  ----- BAVETTE D'ALOYAU ECHALOTE ----- POTATOES ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- ILE FLOTTANTE	SURIMI MAYONNAISE ----- ROTI DE DINDE ----- CAROTTES A LA CREME ----- CARRE FRAIS ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON 	CHOU A L'AMERICAINE  ----- BEIGNETS DE POISSON ----- RISOTTO CHAMPIGNONS ----- COMTE ----- SALADE DE FRUITS



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 06 Octobre 2025 au vendredi 10 Octobre 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
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- CARRY DE VOLAILLE BIO FILET DE MERLU(12) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) ENDIVES BRAISEES(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	SALADE FRAICHEUR(10,11,7) CRUDITES VARIEES ----- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- PANIER D AUTOMNE	CRUDITES CROQUANTES SALADE DE POIS CHICHE ORIENTALE(10) ----- MIXED GRILL FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) PUREE DE POTIMARRON BIO(14,7) ----- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	SALADE DE TOMATES CRUDITES VARIEES ----- PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) SAUTE DE PORC AU CAMEL BIO(13,5) ----- RIZ CREOLE BIO DUO DE COURGETTES POELES YAOURT AROMATISE(7) ----- KIWI POMME LOCALE	SALADE CASIMIR(5,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE(5,7) POISSON MEUNIERE ----- PETITS POIS CAROTTES LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE FRAICHE
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE DE RIZ ORIENTALE ----- OMELETTE ANDALOUSE BIO(11,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE(7) ----- RAISIN	CONCOMBRE CRETOIS(7) ----- BAVETTE D ALOYAU ECHALOTE(14,7) ----- POTATOES ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- ILE FLOTTANTE(11,7)	SURIMI MAYONNAISE(10,11) ----- ROTI DE DINDE ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- RISOTTO CHAMPIGNONS(7) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	

**Bon Week-
end**

() : allergène

N. OUARED

GESTIONNAIRE

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.