

Du lundi 13 Octobre au vendredi 17 Octobre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE </p> <p>-----</p> <p>PAUPIETTE SAUCE ALIENOR</p> <p> FALAFEL DE POIS CHICHE BIO </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO  PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</p> <p>-----</p> <p>POMME LOCALE  POIRE LOCALE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES CHOU A L'INDIENNE </p> <p>-----</p> <p>OMELETTE PAYSANNE BIO </p> <p> POISSON A LA BORDELAISE</p> <p>-----</p> <p>PIPERADE SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>SALADE MUSCAT KARTOFFELSALAT </p> <p>-----</p> <p> PILON DE POULET CAMELISE</p> <p>GALETTE TOMATE MOZZA </p> <p>-----</p> <p>POEELE PROVENCALE CAROTTES PERSILLEES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>-----</p> <p>TARTE CRUMBLE POMME</p>	<p>SALADE VEGETALE SOUPE DE COURGETTE </p> <p>SICILIENNE TOMATES A LA GRECQUE</p> <p>-----</p> <p>PAELLA MAISON GARNIE </p> <p>PAELLA </p> <p>VEGETARIENNE </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS PLATS D'ESPAGNE</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>MACEDOINE GOURMANDE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE PASTA RICOTTA EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>BEIGNET HALLOWEEN</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 13 Octobre au vendredi 17 Octobre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CONCOMBRE</p> <p>-----</p> <p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>TARTARE</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO </p> <p>PROVENCALES</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS</p> <p>PARFUMS</p>	<p>PECHE AU THON  </p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS</p> <p>-----</p> <p>POEELE BROCOLIS COURGETTES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE FRAIS FRUITE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>FEUILLETE AU SAUMON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>COLIN AL TOMATO</p> <p>-----</p> <p>LENTILLES ORIENTALES BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>KIWI</p>	<p>SALADE ARLEQUIN </p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO </p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>TARTE AU CITRON MERINGUEE</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 13 Octobre 2025 au vendredi 17 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
CRUDITES VARIEES SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE ----- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,7) FALAFEL DE POIS CHICHE BIO(5) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- POMME LOCALE POIRE LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) ----- OMELETTE PAYSANNE BIO(11,7) POISSON A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6) ----- PIPERADE SALADE VERTE ----- GOUDA BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	SALADE MUSCAT(10) KARTOFFELSALAT(10,14) ----- PILON DE POULET CAMELISE(13,5) GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- POEELE PROVENCEALE CAROTTES PERSILLEES(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- TARTE CRUMBLE POMME(11,5,7)	SALADE VEGETALE(13) SOUPE DE COURGETTE SICILIENNE(4,7) TOMATES A LA GRECQUE(7) ----- PAELLA MAISON GARNIE(12,14,3,7,9) PAELLA VEGETARIENNE ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- CAMEMBERT(7) ----- BANANE	MACEDOINE GOURMANDE(10,11) CRUDITES VARIEES ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- SALADE VERTE ----- FROMAGE DU JOUR ----- BEIGNET HALLOWEEN(5)
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE ----- NUGGETS DE VOLAILLE TARTARE(10,11,14,5) ----- FARFALLES BIO PROVENCEALES(5) ----- EMMENTAL(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	PECHE AU THON(10,11,12) ----- ESCALOPE DE PORC A L'ANANAS(14,5) ----- POEELE BROCOLIS COURGETTES ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE	FEUILLETE AU SAUMON(11,12,3,7) SALADE VERTE ----- COLIN AL TOMATO(12) ----- LENTILLES ORIENTALES BIO(10) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- KIWI	SALADE ARLEQUIN ----- STEAK HACHE BIO ----- LEGUMES DU JOUR ----- ST MORET(7) ----- TARTE AU CITRON MERINGUEE(11,5,7)	

() : 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.