

Du lundi 10 Novembre au vendredi 14 Novembre 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE EGYPTIEN BIO CRUDITES VARIEES ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE PETITS POIS CAROTTES YAOURT AUX FRUITS BIO POMME LOCALE	 CRUDITES GOURMANDES FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE BOULETTES THAI FRENCH FRIES LEGUMES DU JOUR YAOURT AROMATISE CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES SALADE HARICOTS VERTS THON BROCHETTE DE POISSON JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT COURGETTES SAUTEES BIO TORTIS BIO EMMENTAL MOUSSE DIVERS PARFUMS	RILLETES SALADE WESTERN FILET DE POULET A LA CREME GALETTE MEXICAINE VEGGY DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO CAMEMBERT BIO RIZ AU LAIT POMME LOCALE



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 10 Novembre au vendredi 14 Novembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR  CAROTTES RAPEES EXOTIQUES ----- PASTAS RICOTTA EPINARDS PASTA CHAMPIGNONS ----- SALADE VERTE ----- SAINT PAULIN BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR  SALADE PIEMONTAISE ----- DOS DE CABILLAUD ----- PUREE D'AUTOMNE MAISON  ----- YAOURT AUX FRUITS ----- BANANE



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 Novembre 2025 au vendredi 14 Novembre 2025

Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
		PETIT DEJEUNER (3,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (3,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
TABOULE EGYPTIEN BIO(5) CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- PETITS POIS CAROTTES ----- YAOURT AUX FRUITS BIO(7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) ----- FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) BOULETTES THAI(13,5) ----- FRENCH FRIES LEGUMES DU JOUR ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES SALADE HARICOTS VERTS THON(11,12) ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(5,7) ----- COURGETTES SAUTEES BIO TORTIS BIO(5,7) ----- EMMENTAL(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	RILLETES SALADE WESTERN ----- FILET DE POULET A LA CREME(14,2,5,7) GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO(7) ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- RIZ AU LAIT(7) POMME LOCALE
DINER	DINER	DINER	
	POTAGE DU JOUR CAROTTES RAPEES EXOTIQUES(14) ----- PASTAS RICOTTA EPINARDS(11,5,7) PASTA CHAMPIGNONS(11,5,7) ----- SALADE VERTE ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- DOS DE CABILLAUD(12) ----- PUREE D'AUTOMNE MAISON(14,7) ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- BANANE	

Bon Week-end

() : allergènes

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.