

Du lundi 24 Novembre au vendredi 28 Novembre 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
CRUDITES VARIEES CELERI REMOULADE ----- STEAK HACHE BIO SAUCE POIVRE VERT PARMENTIER VEGGY ----- PUREE DE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- FROMAGE FRAIS FRUITE ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES SALADE DE RIZ BIO ----- OMELETTE AU FROMAGE ET POMME DE TERRE BIO POISSON MEUNIERE ----- RATATOUILLE BIO ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO ----- COMPOTE PYRENEENNE	MUSEAU LYONNAISE VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES VARIEES ----- ROTI DE DINDE FALAFEL TOMATE BASILIC ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- ST MORET ----- TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	SALADE SALPICAO CRUDITES GOURMANDES ----- EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIENNE CALAMARS A LA CATALANE ----- BROCOLIS SAUTES COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES CHOU SURIMI MAYONNAISE ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE FILET DE HOKI EN SAUCE ----- LEGUMES DU JOUR PILAF DE RIZ BIO ----- EMMENTAL ----- MOUSSE AU CHOCOLAT



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 24 Novembre au vendredi 28 Novembre 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR  MACEDOINE AU THON ----- BEIGNETS DE POULET ----- PENNES BIO AUX CHAMPIGNONS  ----- EDAM ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	POTAGE DU JOUR  BETTERAVES CASIMIR ----- ROTI DE PORC BIO  CURRY DE LENTILLES BIO  ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- KIWI	CHEVRE CHAUD  SALADE ----- FILET DE MERLU BEURRE BLANC ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE ----- SALADE CARAIBE	POTAGE DU JOUR  SALADE ARLEQUIN ----- PAUPIETTE FORESTIERE  ----- HARICOTS VERTS BIO  ----- TOMME DE SAVOIE ----- FLAN PATISSIER



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 24 Novembre 2025 au vendredi 28 Novembre 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 CELERI REMOULADE(10,11,14,2) ----- STEAK HACHE BIO SAUCE POIVRE VERT(14,7) PARMENTIER VEGGY(11,13,14,6,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) HARICOTS BEURRE PERSILLE ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE DE RIZ BIO(11) ----- OMELETTE AU FROMAGE ET POMME DE TERRE BIO(11,7) POISSON MEUNIERE ----- RATATOUILLE BIO ----- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	MUSEAU LYONNAISE VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES VARIEES ----- ROTI DE DINDE FALAFEL TOMATE BASILIC(13) ----- POEELE DE LEGUMES BIO ----- ST MORET(7) ----- TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT(11,5,7)	SALADE SALPICAO(10,11,2,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIIENNE(5) CALAMARS A LA CATALANE(14,9) ----- BROCOLIS SAUTES(7) COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES CHOU SURIMI MAYONNAISE(10,11,14) ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE (5,7) FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) ----- LEGUMES DU JOUR PILAF DE RIZ BIO ----- EMMENTAL(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE AU THON(10,11,12) ----- BEIGNETS DE POULET(5) ----- PENNES BIO AUX CHAMPIGNONS(2,5,7) ----- EDAM(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR ----- ROTI DE PORC BIO CURRY DE LENTILLES BIO(10) ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- KIWI	CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) ----- FILET DE MERLU BEURRE BLANC(12,14,7) ----- POMMES VAPEUR ----- MIMOLETTE(7) ----- SALADE CARAIBE	POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- FLAN PATISSIER(11,5,7)	

() : allergies

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.