











Du lundi 15 Décembre au vendredi 19 Décembre 2025

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CHOU A L AMERICAINE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>PASTA A LA CARBONARA  PASTA RICOTTA   EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>EDAM</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS BIO </p>	<p>CRUDITES GOURMANDES SALADE DE CAROTTES AUX POMMES</p> <p>-----</p> <p>PAVE SEITAN  VEGETARIEN STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE</p> <p>-----</p> <p>BROCOLIS PILAF DE RIZ BIO </p> <p>-----</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>TABOULE ORIENTAL  BIO  CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>COTE DE PORC CHARCUTIERE FILET DE MERLU</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO  LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>CANTAL</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</p>	<p>ASSIETTE DE SAUMON DE NOEL SALADE VEGETARIENNE FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES</p> <p>-----</p> <p>CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR LOUP DE MER SAUCE HOMARDINE MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE</p> <p>-----</p> <p>POMMES PIN FORESTINE POELEE DE NOEL</p> <p>-----</p> <p>CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE PLAT DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS</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 15 Décembre au vendredi 19 Décembre 2025

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR PAMPLEMOUSSE ----- MERGUEZ ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ----- KIWI	CROUSTILLANT DE HOMARD CROUSTILLANT CHEVRE AU KADAIF ----- SAUMON BEURRE CONFIT DE CANARD ----- POMMES CROQUETTES FLAN DE CAROTTE ----- BUCHE FRUITS ROUGES BUCHE CHOCOLAT NOIR PECAN CARAMEL	SALADE PIEMONTAISE POTAGE DU JOUR ----- BROCHETTE DE POISSON ----- EPINARDS BIO GRATINES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- FRUIT DU JOUR	POTAGE DU JOUR ----- PLAT DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS



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 15 Décembre 2025 au vendredi 19 Décembre 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
CHOU A L AMERICAINE(10,11,7) CRUDITES VARIEES ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) PASTA RICOTTA EPINARDS(11,5,7) ----- EDAM(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE DE CAROTTES AUX POMMES ----- PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) STEAK HACHE SAUCE FORESTIERE(14,7) ----- BROCOLIS(7) PILAF DE RIZ BIO ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- BANANE	TABOULE ORIENTAL BIO(14,5) CRUDITES VARIEES ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14,5) FILET DE MERLU(12) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) LEGUMES DU JOUR ----- CANTAL(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	ASSIETTE DE SAUMON DE NOEL(12,7) SALADE VEGETARIENNE(7) FOIE GRAS SUR TOAST DE PAIN D EPICES(14) ----- CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR(11,14,2,5,7) LOUP DE MER SAUCE HOMARDINE(12,14,3,7,9) MOELLEUX DE VOLAILLE FORESTIERE(14,5,7) ----- POMMES PIN FORESTINE POELEE DE NOEL ----- CLEMENTINE GATEAUX DE NOEL (11,13,4,5,7))	CRUDITES GOURMANDES(7) ----- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) PLAT DU JOUR ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS(4,7) ----- BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS(1,13,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR PAMPLEMOUSSE ----- MERGUEZ ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE(5,7) ----- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ----- KIWI	CROUSTILLANT DE HOMARD CROUSTILLANT CHEVRE AU KADAIF(7) ----- SAUMON BEURRE NANTAIS(12,14,7) CONFIT DE CANARD ----- POMMES CROQUETTES FLAN DE CAROTTE(11,7) ----- BUCHE FRUITS ROUGES(11,5,7) BUCHE CHOCOLAT NOIR PECAN CAREMEL(4,7)	SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) POTAGE DU JOUR ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) ----- EPINARDS BIO GRATINES(5,7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- FRUIT DU JOUR	POTAGE DU JOUR ----- PLAT DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	

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.