

Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>SALADE JURASSIENNE</b> <b>CRUDITES VARIEES</b> ----- <b>STEAK HACHE BIO</b> <b>SAUCE DU SOLEIL</b> <b>GALETTES D ORGE</b> <b>CHEVRE MIEL BIO</b> ----- <b>HARICOTS PLATS</b> <b>D'ESPAGNE</b> <b>PENNES BIO</b> ----- <b>FROMAGE FRAIS FRUITE</b> ----- <b>BANANE</b>	<b>SALADE TOURANGELLE</b> <b>CRUDITES</b> <b>GOURMANDES</b> ----- <b>FILET DE POULET AU</b> <b>LAIT DE COCO</b> <b>DOS DE CABILLAUD</b> ----- <b>BLE BIO AUX OIGNONS</b> <b>POEELE DE LEGUMES</b> <b>MAISON</b> ----- <b>EDAM BIO</b> ----- <b>COMPOTE FRAICHE</b>	<b>VELOUTE DE</b> <b>BUTTERNUT</b> <b>INDIENNE</b> <b>ROSETTE</b> <b>CRUDITES VARIEES</b> ----- <b>BRANDADE DE</b> <b>MORUE</b> <b>OMELETTE</b> <b>ANDALOUSE BIO</b> ----- <b>SALADE VERTE</b> ----- <b>YAOURT NATURE</b> <b>SUCRE BIO</b> ----- <b>POMME LOCALE</b>	<b>BETTERAVE MAIS BIO</b> <b>CRUDITES</b> <b>GOURMANDES</b> ----- <b>EMINCE DE VEAU AU</b> <b>CURRY</b> <b>COLOMBO DE</b> <b>POISSON A L'ANANAS</b> ----- <b>SEMOULE PARFUMEE</b> <b>BIO</b> <b>COURGETTES</b> <b>SAUTEES</b> ----- <b>EMMENTAL</b> ----- <b>BARRE GLACEE</b>	<b>CRUDITES VARIEES</b> <b>SALADE</b> <b>VEGETARIENNE</b> ----- <b>CORDON BLEU DE</b> <b>VOLAILLE</b> <b>PAVE DE SEITAN AUX</b> <b>LEGUMES BIO</b> ----- <b>PUREE DE PATATES</b> <b>DOUCES</b> <b>BRUNOISE DE</b> <b>LEGUMES</b> <b>PROVENCALE</b> ----- <b>ST NECTAIRE</b> ----- <b>LIEGEOIS DIVERS</b> <b>PARFUMS</b>



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 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>SALADE ARLEQUIN</b> ----- <b>COLIN AL TOMATO</b> ----- <b>LEGUMES PLANCHA</b> ----- <b>GOUDA BIO</b> ----- <b>LIEGEOIS FRUITE</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>SALADE LATINA BIO</b> ----- <b>PASTA TOMATE MOZZA</b> ----- <b>COMTE</b> ----- <b>CREME AUX OEUFS BIO</b> <b>MAISON</b>	<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>SALADE TUNISIENNE</b> ----- <b>BEIGNETS DE POULET</b> ----- <b>GRATIN DE COURGETTES</b> ----- <b>TOMME DE SAVOIE</b> ----- <b>TARTE AUX ABRICOTS</b>	<b>BOUCHEES DE CAMEMBERT</b> ----- <b>CUISSE DE CANARD A L'ORANGE</b> ----- <b>CAROTTES SAUTEES MAISON</b> ----- <b>YAOURT AROMATISE</b> ----- <b>CLEMENTINE</b>



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 19 Janvier 2026 au vendredi 23 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
SALADE JURASSIENNE(2,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- STEAK HACHE BIO SAUCE DU SOLEIL(10,7) GALETES D ORGE CHEVRE MIEL BIO(5,7) ----- HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) PENNES BIO(5,7) ----- FROMAGE FRAIS FRUITE(7) ----- BANANE	SALADE TOURANGELLE(10,11,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- FILET DE POULET AU LAIT DE COCO(2,5) DOS DE CABILLAUD(12) ----- BLE BIO AUX OIGNONS(5) POELEE DE LEGUMES MAISON(7) ----- EDAM BIO(7) ----- COMPOTE FRAICHE	VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE ROSETTE(10,14,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- BRANDADE DE MORUE(12,5,7) OMELETTE ANDALOUSE BIO(11,7) ----- SALADE VERTE ----- YAOURT NATURE SUCRE BIO(7) ----- POMME LOCALE	BETTERAVE MAIS BIO CRUDITES GOURMANDES(7) ----- EMINCE DE VEAU AU CURRY(10,7) COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(12,3) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) COURGETTES SAUTEES ----- EMMENTAL(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	CRUDITES VARIEES(5) SALADE VEGETARIENNE(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE(5,7) PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) ----- PUREE DE PATATES DOUCES(14,7) BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- ST NECTAIRE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN(10,14) ----- COLIN AL TOMATO(12) ----- LEGUMES PLANCHA ----- GOUDA BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	POTAGE DU JOUR SALADE LATINA BIO ----- PASTA TOMATE MOZZA(11,5,7) ----- COMTE(7) ----- CREME AUX OEUFS BIO MAISON(7)	POTAGE DU JOUR SALADE TUNISIENNE(12) ----- BEIGNETS DE POULET(5) ----- GRATIN DE COURGETTES(10,14,5,7) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- TARTE AUX ABRICOTS(11,5,7)	BOUCHEES DE CAMEMBERT(5,7) ----- CUISSE DE CANARD A L'ORANGE ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- CLEMENTINE	

() : 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.