



## Le menu du restaurant MIDI

**Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026**



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



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.



## Le menu du restaurant SOIR

Du lundi 19 Janvier au vendredi 23 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>SALADE ARLEQUIN</b> ----- <b>COLIN AL TOMATO</b> ----- <b>LEGUMES PLANCHА</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
PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER
PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)		PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
SALADE JURASSIENNE(2,7) CRUDITES VARIEES(5) ----- STEAK HACHE BIO SAUCE DU SOLEIL(10,7) GALETTES 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)
DINER	DINER	DINER	DINER	
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	<b>Bon Week-end</b>

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.