



Du lundi 26 Janvier au vendredi 30 Janvier 2026



Le menu du restaurant MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRUDITES GOURMANDES CHOU A L'INDIENNE</p> <p>PASTA A LA CARBONARA</p> <p>CARBONARA DE LA MER</p> <p>CARRÉ FRAIS</p> <p>CLEMENTINE</p>	<p>CONCOMBRE TARTARE CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE</p> <p>CARRI DE POIS CHICHE</p> <p>PILAF DE RIZ BIO</p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>POMME LOCALE</p>	<p>VELOUTE CHOU FLEUR</p> <p>PATE AU PIMENT D ESPELETTE</p> <p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>POISSON A LA BORDELAISE</p> <p>STEAK BIO A L ECHALOTE</p> <p>ENDIVES GRATINEES DUO DE HARICOTS PERSILLE</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FLAN NAPPE CARAMEL</p>	<p>SALADE DE CAROTTES AUX POMMES</p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO</p> <p>KEFTA BARBECUE VEGGY</p> <p>-----</p> <p>FRITES</p> <p>FENOUIL BRAISE</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE ENTREE DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>POISSON MEUNIERE JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO FONDUE DE POIREAUX</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>BANANE</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 26 Janvier au vendredi 30 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR TRIO DE HARICOTS EN SALADE ----- ROTI DE BOEUF BIO ----- POMMES DE TERRE ROTIES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- FRUIT DU JOUR	POTAGE DU JOUR PIZZA SALADE ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE DE PERLES COLOREES POTAGE DU JOUR ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES ----- EPINARDS A LA CREME ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO ----- ORANAIS MAISON	POTAGE DU JOUR MACEODOINE ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES ----- PUREEE DE CAROTTES BIO ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- 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 26 Janvier 2026 au vendredi 30 Janvier 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER
CRUDITES GOURMANDES(7) CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) CARBONARA DE LA MER(10,12,14,3,7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- CLEMENTINE	CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE(2,4,5,7) CARRI DE POIS CHICHE(10) ----- PILAF DE RIZ BIO TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- FROMAGE BLANC BIO(7) ----- POMME LOCALE	VELOUTE CHOU FLEUR(14,7) PATE AU PIMENT D ESPELETTE(11) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5) STEAK BIO A L ECHALOTE ----- ENDIVES GRATINEES(5,7) DUO DE HARICOTS PERSILLE(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- FLAN NAPPE Caramel(7)	SALADE DE CAROTTES AUX POMMES(5) CRUDITES VARIEES(5) ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO KEFTA BARBECUE VEGGY(5) ----- FRITES FENOUIL BRAISE ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ENTREE DU JOUR ----- POISSON MEUNIERE(12,5) JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(7) ----- FARFALLES BIO(5,7) FONDUE DE POIREAUX(7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- BANANE
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR TRIO DE HARICOTS EN SALADE ----- ROTI DE BOEUF BIO ----- POMMES DE TERRE ROTIES ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- FRUIT DU JOUR	POTAGE DU JOUR PIZZA SALADE(5,7) ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE DE PERLES COLOREES(5) POTAGE DU JOUR ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- ORANAIS MAISON(11,5,7)	POTAGE DU JOUR MACEDOINE(10,11,14) ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- PUREE DE CAROTTES BIO(14,7) ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	Bon Week-end

() : allergénés

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.