

Du lundi 16 Mars au vendredi 20 Mars 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE ARLEQUIN  CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE COLIN A L'ESPAGNOLE ----- POELEE DE LEGUMES MAISON  ----- YAOURT PYRENEEN ----- PANIER DE PRINTEMPS	SALADE DE CAROTTES  AUX POMMES CRUDITES GOURMANDES ----- GOULASH HONGROIS  BIO  PAVE FROMAGE  ----- FARFALLES BIO AUBERGINES GRILLEES ----- CANTAL ----- DONUTS CHOCOLAT	PAMPLEMOUSSE CRUDITES VARIEES ----- ROTI DE BOEUF FILET D'EGLEFIN ----- GALETTE DE POMME DE TERRE PIPERADE ----- YAOURT AROMATISE ----- POMME LOCALE 	MELI MELO DE CHOU  AUX NOISETTES CRUDITES GOURMANDES ----- ROUGAIL SAUCISSE FUMEE  CARRI DE POIS CHICHE   ----- RIZ CREOLE BIO  COURGETTES SAUTEES ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- BARRE GLACEE	PATE AU PIMENT D' ESPELETTE CRUDITES VARIEES ----- CUISSE DE POULET GRILLEE PANE FROMAGE EPINARDS  ----- PRINTANIERE DE LEGUMES LEGUMES DU JOUR ----- CAMEMBERT BIO  ----- RIZ AU LAIT NATURE



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 16 Mars au vendredi 20 Mars 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE HARICOTS VERTS THON  ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE ----- BLE BIO AUX OIGNONS ----- EMMENTAL BIO  ----- TARTE AU CHOCOLAT	CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE ----- LEGUMES PLANCHA ----- CARRE FRAIS ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS	SALADE JURASSIENNE  ----- LASAGNES BOLOGNAISE  ----- SALADE VERTE ----- GOUDA ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE GRINGO  ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- PUREE DE PATATES DOUCES ----- YAOURT PYRENEEN BIO  ----- KIWI



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 16 Mars 2026 au vendredi 20 Mars 2026

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
SALADE ARLEQUIN(10,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) ----- POELEE DE LEGUMES MAISON(7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	SALADE DE CAROTTES AUX POMMES(5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- GOULASH HONGROIS BIO(2,7) PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- FARFALLES BIO(5,7) AUBERGINES GRILLEES ----- CANTAL(7) ----- DONUTS CHOCOLAT(13)	PAMPLEMOUSSE CRUDITES VARIEES(5) ----- ROTI DE BOEUF FILET D EGLEFIN(12) ----- GALETTE DE POMME DE TERRE PIPERADE ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- POMME LOCALE	MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES(14,4) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- ROUGAIL SAUCISSE FUMEE CARRI DE POIS CHICHE(10) ----- RIZ CREOLE BIO COURGETTES SAUTEES ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	PATE AU PIMENT D ESPELETTE(11) CRUDITES VARIEES(5) ----- CUISSE DE POULET GRILLEE PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) LEGUMES DU JOUR ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- RIZ AU LAIT NATURE(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE HARICOTS VERTS THON(12) ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- BLE BIO AUX OIGNONS(5) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14) ----- LEGUMES PLANCHA ----- CARRE FRAIS(7) ----- MOUSSE DIVERS PARFUMS(13,7)	SALADE JURASSIENNE(2,7) ----- LASAGNES BOLOGNAISE(14,5,7) ----- SALADE VERTE ----- GOUDA(7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE GRINGO(10,11,14,2,5) ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- PUREE DE PATATES DOUCES(14,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- KIWI	

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.