

Du lundi 23 Mars au vendredi 27 Mars 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
TARTE AUX 4 FROMAGES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE ----- POLLO AL MEXICANA COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES BROCOLIS SAUTES BIO ----- MIMOLETTE ----- CREME DESSERT BIO	CRUDITES VARIEES BETTERAVE MIMOSA BIO ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE AUX GRAINS ----- PILAF DE RIZ BIO ----- FROMAGE BLANC BIO SUCRE ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES RADIS ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES HAMPE GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- TARTE AU CHOCOLAT	CRUDITES VARIEES CHOU A L'INDIENNE ----- ROTI DE PORC BIO PAVE SEITAN VEGETARIEN ----- PUREE DE POIS CASSES LENTILLES ORIENTALES BIO ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- PANIER DE PRINTEMPS	TABOULE LIBANAIS BIO CRUDITES GOURMANDES ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE POISSON DU JOUR ----- CHOU FLEUR GRATINE NAVETS GLACES ----- ST NECTAIRE ----- LIEGEOIS FRUITE ORANGE



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 23 Mars au vendredi 27 Mars 2026

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CONCOMBRE TARTARE ----- EMINCE DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE ----- POMMES BISTROT ----- YAOURT FRUITE ----- BANANE	ENSALADILLA ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO ----- EPINARDS A LA CREME ----- COMTE ----- SALADE DE FRUITS	OEUF MAYONNAISE BIO ----- POULET ROTI ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO ----- ST MORET ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO	SALADE FERMIERE ----- PAUPIETTE FORESTIERE ----- LINGUINE ----- EDAM ----- COMPOTE DE FRUITS



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 23 Mars 2026 au vendredi 27 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
TARTE AUX 4 FROMAGES(11,5,7) QUICHE LORRAINE(11,5,7) SALADE VERTE ----- POLLO AL MEXICANA COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(12,3) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) BROCOLIS SAUTES BIO(7) ----- MIMOLETTE(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	CRUDITES VARIEES(5) BETTERAVE MIMOSA BIO ----- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE AUX GRAINS(13,5) ----- PILAF DE RIZ BIO ----- FROMAGE BLANC BIO SUCRE(7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) RADIS(7) ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) HAMPE GRILLEE ----- CAROTTES SAUTEES(7) ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	CRUDITES VARIEES(5) CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) ----- ROTI DE PORC BIO PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- PUREE DE POIS CASSES(14,5,7) LENTILLES ORIENTALES BIO(10) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	TABOULE LIBANAIS BIO(5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CORDON BLEU DE VOLAILLE(11,5,7) POISSON DU JOUR ----- CHOU FLEUR GRATINE(5,7) NAVETS GLACES(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7) ORANGE
DINER	DINER	DINER	DINER	
CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- EMINCE DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE(14,2) ----- POMMES BISTROT ----- YAOURT FRUITE(7) ----- BANANE	ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- COMTE(7) ----- SALADE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) ----- POULET ROTI ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO(7) ----- ST MORET(7) ----- RIZ AU LAIT MAISON BIO(5,7)	SALADE FERMIERE(5,7) ----- PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- LINGUINE(5,7) ----- EDAM(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	

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.