

Du lundi 30 Mars au vendredi 03 Avril 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITES VARIEES ----- STEAK HACHE SAUCE DU SOLEIL CHILI SIN CARNE AUX GRAINS   ----- COQUILLETES BIO  CHOU ROMANESCO ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ----- BANANE	SALADE DE RIZ BIO  CRUDITES GOURMANDES  ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES  POISSON A LA BORDELAISE  ----- GRATIN EPINARDS  POMMES DE TERRE LEGUMES DU JOUR ----- SAINT PAULIN BIO  ----- PUREE DE FRUITS BIO 	MUSEAU LYONNAISE SALADE COMPOSEE  ----- HAUT DE CUISSE ROMARIN MIEL PAVE FROMAGE  ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- CAMEMBERT ----- TARTE AUX POMMES RHUBARBE	SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE  CRUDITES GOURMANDES ----- POISSON MEUNIERE GIGOLETTE DE LAPIN ----- POMMES VAPEUR SALSIFIS CREMEUX A L AIL ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO ----- PANIER DE PRINTEMPS	MACEDOINE AU THON CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE BEIGNETS DE POISSON ----- PUREE DE POMMES DE TERRE LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA ----- BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS



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 30 Mars au vendredi 03 Avril 2026

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE CROQUANTE ----- BEIGNETS DE POULET ----- DUO DE COURGETTES POELES ----- EMMENTAL ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	SALADE LATINA BIO ----- BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE ----- FARFALLES BIO ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE ----- FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY ----- RIZ BASMATI BIO ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- SALADE DE FRUITS	SALADE DE TORTIS BIO ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE ----- LEGUMES DU SOLEIL ----- FROMAGE FRAIS ----- TARTE AUX ABRICOTS



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 30 Mars 2026 au vendredi 03 Avril 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
CRUDITES VARIEES(5) ----- STEAK HACHE SAUCE DU SOLEIL(10,7) CHILI SIN CARNE AUX GRAINS(13,5) ----- COQUILLETES BIO(5,7) CHOU ROMANESCO ----- YAOURT SUR LIT DE FRUITS(7) ----- BANANE	SALADE DE RIZ BIO CRUDITES GOURMANDES(7) ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) POISSON A LA BORDELAISE(12,14,5) ----- GRATIN EPINARDS POMMES DE TERRE(5,7) LEGUMES DU JOUR ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	MUSEAU LYONNAISE(10,14) SALADE COMPOSEE(7) ----- HAUT DE CUISSE ROMARIN MIEL PAVE FROMAGE(11,5,7) ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- CAMEMBERT(7) ----- TARTE AUX POMMES RHUBARBE(11,5,7)	SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE(5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- POISSON MEUNIERE(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- POMMES VAPEUR SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA(7) ----- BARRE GLACEE DIVERS PARFUMS(1,13,5,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE CROQUANTE ----- BEIGNETS DE POULET(5) ----- DUO DE COURGETTES POELEES ----- EMMENTAL(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	SALADE LATINA BIO ----- BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE ----- FARFALLES BIO(5,7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE(5,7) ----- FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY(10,12,14,7) ----- RIZ BASMATI BIO ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE DE TORTIS BIO(5) ----- ROTI DE PORC A LA MOUTARDE(10,14) ----- LEGUMES DU SOLEIL ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- TARTE AUX ABRICOTS(11,5,7)	

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.