

Du lundi 20 Avril au vendredi 24 Avril 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
COLESLAW  CRUDITES VARIEES  ----- CHILI CON CARNE  CHILI SIN CARNE  ----- PILAF DE RIZ BIO  LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	BETTERAVES CASIMIR  CRUDITES GOURMANDES ----- ROTI DE PORC BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE ----- TORTIS BIO  FLAGEOLETS CUISINES ----- YAOURT BIO  ----- BANANE	OEUFS MAYONNAISE BIO  CRUDITES VARIEES ----- COTELETTES D' AGNEAU KEFTA BARBECUE VEGGY ----- CAROTTES SAUTEES MAISON  DUO DE COURGETTES POELES ----- CARRE FRAIS ----- FLAN NAPPE CAMEL	SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES ----- COLOMBO DE POULET  BIO  POISSON GRATINE A LA MOUTARDE ----- POMMES FRITES BROCOLIS BIO  ----- YAOURT FRUITE ----- PANIER DE PRINTEMPS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE ----- BLANQUETTE DE POISSONS  DALH DE LENTILLE BIO   ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- CAMEMBERT BIO  ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER



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 20 Avril au vendredi 24 Avril 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CAROTTES RAPEES ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE AUX HERBES ----- COEUR DE BLE BIO  PETITS LEGUMES ----- YAOURT AUX FRUITS ----- POMME LOCALE	ENSALADILLA  ----- OMELETTE AUX CHAMPIGNONS  ----- PIPERADE ----- CANTAL ----- SALADE DE FRUITS	QUICHE LORRAINE TARTE AUX 4 FROMAGES ----- COLIN CON TOMATE ----- PUREE DE BROCOLIS ----- YAOURT AROMATISE ----- FRAISES CHANTILLY	SALADE MUSCAT  ----- CUISSE DE POULET GRILLEE ----- PETITS POIS CAROTTES BIO  ----- SAINT PAULIN BIO  ----- CREME DESSERT BIO 



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 20 Avril 2026 au vendredi 24 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
COLESLAW(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE(13,5) ----- PILAF DE RIZ BIO LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO	BETTERAVES CASIMIR(10,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- ROTI DE PORC BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ----- TORTIS BIO(5,7) FLAGEOLETS CUISINES ----- YAOURT BIO(7) ----- BANANE	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) CRUDITES VARIEES(5) ----- COTELETTES D' AGNEAU KEFTA BARBECUE VEGGY(5) ----- CAROTTES SAUTEES MAISON DUO DE COURGETTES POELEES ----- CARRE FRAIS(7) ----- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	SALADE DE TOMATES MAIS CRUDITES CROQUANTES ----- COLOMBO DE POULET BIO(2,5) POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- POMMES FRITES BROCOLIS BIO ----- YAOURT FRUITE(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ----- BLANQUETTE DE POISSONS(10,12,14,7) DALH DE LENTILLE BIO(10) ----- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- CAMEMBERT BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS DU VERGER
DINER	DINER	DINER	DINER	
CAROTTES RAPEES ----- ESCALOPE DE VEAU GRILLEE AUX HERBES ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	ENSALADILLA(10,11,12,14) ----- OMELETTE AUX CHAMPIGNONS(11) ----- PIPERADE ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	QUICHE LORRAINE(11,5,7) TARTE AUX 4 FROMAGES(11,5,7) ----- COLIN CON TOMATE(12) ----- PUREE DE BROCOLIS ----- YAOURT AROMATISE(7) ----- FRAISES CHANTILLY(7)	SALADE MUSCAT(10) ----- CUISSE DE POULET GRILLEE ----- PETITS POIS CAROTTES BIO ----- SAINT PAULIN BIO(7) ----- CREME DESSERT BIO(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.