

Du lundi 27 Avril au vendredi 01 Mai 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>CRUDITES VARIEES TABOULE LIBANAIS BIO</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>-----</p> <p>PANIER DE PRINTEMPS</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES TOMATES MOZZARELLA</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET AXOIA FACON VEGGY</p> <p>-----</p> <p>POMMES BISTROT LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS</p> <p>-----</p> <p>FRAISES LOCALES</p>	<p>CRUDITES VARIEES BETTERAVE</p> <p>MIMOSA BIO</p> <p>-----</p> <p>FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE</p> <p>CARRI DE POIS CHICHE</p> <p>-----</p> <p>SEMOULE PARFUMEE BIO</p> <p>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</p> <p>-----</p> <p>COMTE</p> <p>-----</p> <p>TARTE AUX POMMES BIO</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES SALADE HARICOTS</p> <p>VERTS BIO AU THON</p> <p>-----</p> <p>YASSA DE POULET BIO POISSON MEUNIERE</p> <p>-----</p> <p>RIZ CREOLE BIO</p> <p>AUBERGINES GRATINEES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>



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 27 Avril au vendredi 01 Mai 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI
<p>TOMATES A LA GRECQUE </p> <p>-----</p> <p>FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY </p> <p>-----</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL</p> <p>-----</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT</p>	<p>PIZZA SALADE </p> <p>-----</p> <p>ROTI DE PORC</p> <p>-----</p> <p>LEGUMES DU SOLEIL</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT DIVERS PARFUMS</p>	<p>SALADE LATINA BIO  </p> <p>-----</p> <p>CROISSANT AU JAMBON </p> <p>-----</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>EDAM BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTE PYRENEENNE</p>



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 27 Avril 2026 au vendredi 01 Mai 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CRUDITES VARIEES(5) TABOULE LIBANAIS BIO(5) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) POISSON DU JOUR ----- DUO DE HARICOTS PERSILLE BIO(7) ----- FROMAGE BLANC BIO(7) ----- PANIER DE PRINTEMPS	CRUDITES GOURMANDES(7) TOMATES MOZZARELLA(7) ----- FILET DE POULET AXOA FACON VEGGY(13,5) ----- POMMES BISTROT LEGUMES DU JOUR ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS(4,7) ----- FRAISES LOCALES	CRUDITES VARIEES(5) BETTERAVE MIMOSA BIO ----- FRICASSEE DE BOEUF A L INDIENNE(10,14) CARRI DE POIS CHICHE(10) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- COMTE(7) ----- TARTE AUX POMMES BIO(11,5,7)	CRUDITES CROQUANTES SALADE HARICOTS VERTS BIO AU THON(12) ----- YASSA DE POULET BIO(10,14) POISSON MEUNIERE(12,5) ----- RIZ CREOLE BIO AUBERGINES GRATINEES(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)
DINER	DINER	DINER	DINER
TOMATES A LA GRECQUE(7) ----- FILET D EGLEFIN A LA CREME DE CURRY(10,12,14,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ----- EMMENTAL(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)	PIZZA SALADE(5,7) ----- ROTI DE PORC ----- LEGUMES DU SOLEIL ----- CAMEMBERT(7) ----- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	SALADE LATINA BIO ----- CROISSANT AU JAMBON(5,7) ----- SALADE VERTE ----- EDAM BIO(7) ----- COMPOTE PYRENEENNE	

N. OUARED

() : allergènes

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.