












Du lundi 04 Mai au vendredi 08 Mai 2026



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE	CONCOMBRE CRETOIS	SALADE DE TOMATES CRUDITES CROQUANTES	CRUDITES GOURMANDES SALADE MERIDIONALE 
-----	CRUDITES VARIEES	-----	-----
CARRI DE DINDE 	-----	COLIN A LA BORDELAISE 	SAUCISSE DE TOULOUSE
COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS 	PENNES A LA BOLOGNAISE 	PAUPIETTE FORESTIERE	-----
-----	 PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY 	-----	PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO 
PUREE DE POMMES DE TERRE	-----	LEGUMES DU JOUR	PLAT DU JOUR
JULIENNE DE LEGUMES BIO 	YAOURT PYRENEEN BIO 	COURGETTES POELEES	-----
-----	-----	-----	FRITES BIO 
GOUDA	BANANE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	LEGUMES DU JOUR
-----	-----	-----	-----
LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	-----	DONUTS	YAOURT NATURE SUCRE
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	PANIER DE SAISON



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 04 Mai au vendredi 08 Mai 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI
<p>SALADE CASIMIR </p> <p>-----</p> <p>JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT</p> <p>-----</p> <p>BROCOLIS GRATINES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>FRAISES LOCALES </p>	<p>SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE </p> <p>-----</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS</p> <p>-----</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>-----</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>-----</p> <p>COMPOTE FRAICHE</p>	<p>SALADE COMPOSEE </p> <p>-----</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>BRIE DE MEAUX</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE SEMOULE MAISON BIO  </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 04 Mai 2026 au vendredi 08 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
CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- CARRI DE DINDE COLOMBO DE POISSON A L'ANANAS(12,3) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) JULIENNE DE LEGUMES BIO(2) ----- GOUDA(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	CONCOMBRE CRETOIS(7) CRUDITES VARIEES(5) ----- PENNES A LA BOLOGNAISE(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- YAOURT PYRENEEN BIO(7) ----- BANANE	SALADE DE TOMATES CRUDITES CROQUANTES ----- COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) PAUPIETTE FORESTIERE(14,5,7) ----- LEGUMES DU JOUR COURGETTES POELEES ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- DONUTS	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE MERIDIONALE ----- SAUCISSE DE TOULOUSE PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) PLAT DU JOUR ----- FRITES BIO LEGUMES DU JOUR ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- PANIER DE SAISON
DINER	DINER	DINER	DINER
SALADE CASIMIR(5,7) ----- JAMBON GRILLE SAUCE POIVRE VERT(7) ----- BROCOLIS GRATINES(5,7) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- FRAISES LOCALES N. OUARED	SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE(5) ----- HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS ----- POMMES RISSOLEES ----- MIMOLETTE(7) ----- COMPOTE FRAICHE	SALADE COMPOSEE(7) ----- OMELETTE AUX CHAMPIGNONS(11) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON BIO(11,5,7)	Bon Week-end F. BIZOT PROVISEUR

() : allergènes

GESTIONNAIRE

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.