

Du lundi 16 Novembre au vendredi 20 Novembre 2026

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CROISILLON AU FROMAGE ET SA SALADE MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES ----- CARRI DE VOLAILLE CABILLAUD A L INDIENNE ----- PILAF DE RIZ BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE ----- ST NECTAIRE ----- FLAN CARAMEL BIO	CRUDITES VARIEES CONCOMBRE TARTARE ----- PANE FROMAGE EPINARDS CARBONARA DE LA MER ----- PENNES BIO FONDUE DE POIREAUX ----- YAOURT AROMATISE BIO ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES CELERI REMOULADE ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS POISSON MEUNIERE ----- PRINTANIERE DE LEGUMES ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS ----- TARTE AUX ABRICOTS	CRUDITES VARIEES ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE COLIN A LA BORDELAISE ----- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO ----- CLEMENTINE	SALADE TOURANGELLE CRUDITES GOURMANDES ----- BEIGNETS DE CALAMARS PAVE SEITAN VEGETARIEN ----- CHOU FLEUR GRATINE BIO ENDIVES BRAISEES ----- COMTE ----- COMPOTE DE FRUITS BIO



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 16 Novembre au vendredi 20 Novembre 2026



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR TABOULE EGYPTIEN ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- CAROTTES A LA CREME ----- FAISSELLE ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE ----- BIFTECK BIO ----- POMMES RISSOLEES ----- CANTAL ----- CREME DESSERT BIO	OEUFS MAYONNAISE BIO POTAGE DU JOUR ----- HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS ----- HARICOTS VERTS ----- BRIE DE MEAUX ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETARIENNE ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES ----- TORSADES BIO ----- GOUDA ----- SALADE 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 16 Novembre 2026 au vendredi 20 Novembre 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
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) MELI MELO DE CHOU AUX NOISETTES(14,4) ----- CARRI DE VOLAILLE CABILLAUD A L INDIENNE(10,12) ----- PILAF DE RIZ BIO HARICOTS PLATS D'ESPAGNE(7) ----- ST NECTAIRE(7) ----- FLAN CARAMEL BIO(7)	CRUDITES VARIEES(5) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ----- PANE FROMAGE EPINARDS(5) CARBONARA DE LA MER(10,12,14,3,7) ----- PENNES BIO(5,7) FONDUE DE POIREAUX(7) ----- YAOURT AROMATISE BIO(7) ----- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) CELERI REMOULADE(10,11,14,2) ----- MIJOTE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS(2,7) POISSON MEUNIERE(12,5) ----- PRINTANIERE DE LEGUMES(7) ----- FROMAGE TARTARE DIVERSES SAVEURS(4,7) ----- TARTE AUX ABRICOTS(11,5,7)	CRUDITES VARIEES(5) ----- COTE DE PORC CHARCUTIERE(10,14) COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(7) ----- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ----- CLEMENTINE	SALADE TOURANGELLE(10,11,14) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- BEIGNETS DE CALAMARS(12,5) PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- CHOU FLEUR GRATINE BIO(5,7) ENDIVES BRAISEES(7) ----- COMTE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS BIO
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR TABOULE EGYPTIEN(5) ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- CAROTTES A LA CREME(7) ----- FAISSELLE(7) ----- CLEMENTINE	POTAGE DU JOUR SALADE VIGNERONNE(10,14,7) ----- BIFTECK BIO ----- POMMES RISSOLEES ----- CANTAL(7) ----- CREME DESSERT BIO(7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) POTAGE DU JOUR ----- HAUT DE CUISSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS ----- HARICOTS VERTS(7) ----- BRIE DE MEAUX(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETARIENNE(7) ----- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ----- TORSADES BIO(5) ----- GOUDA(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : allergènes

N. OUARED

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.