

Du lundi 27 au vendredi 31 Mai 2024

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>MACEDOINE AU THON CRUDITES GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE</p> <p>-----</p> <p>PILAF DE RIZ BIO BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE</p> <p>-----</p> <p>YAOURT PYRENEEN</p> <p>-----</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CRUDITES VARIES BIO SALADE ARLEQUIN</p> <p>-----</p> <p>CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES COLIN A L ESPAGNOLE</p> <p>-----</p> <p>POEELE DE LEGUMES MAISON BIO</p> <p>-----</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>-----</p> <p>PUREE DE FRUITS BIO</p>	<p>CRUDITES ESTIVALES</p> <p>-----</p> <p>BURGER MAISON</p> <p>-----</p> <p>FRITES FRAICHES SALADE VERTE</p> <p>-----</p> <p>CARRE FRAIS</p> <p>-----</p> <p>FRAISES BIO</p>	<p>CRUDITES ESTIVALES SALADE MERIDIONALE</p> <p>-----</p> <p>PANE FROMAGE EPINARDS ROTI DE PORC</p> <p>-----</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>-----</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-----</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT</p>	<p>CRUDITES CROQUANTES SALADE PIEMONTAISE</p> <p>-----</p> <p>POISSON DU JOUR ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE CORDON BLEU DE VOLAILLE</p> <p>-----</p> <p>PENNES BIO LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>-----</p> <p>CREME DESSERT</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 au vendredi 31 Mai 2024

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE MARCO POLO ----- POISSON DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES ----- ABRICOTS	 SALADE DE TOMATES MAIS ----- PASTA A LA CARBONARA ----- EDAM ----- BARRE GLACEE	 SALADE LIBANAISE BIO  ----- WOK DE BOEUF BIO POELE   ----- POELEE ASIATIQUE MAISON  ----- GOUDA ----- BROWNIE	CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLEE ----- PUREE DE CAROTTES ----- YAOURT PYRENEEN  ----- CERISES



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 Mai 2024 au vendredi 31 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
MACEDOINE AU THON(10,11,12) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CHILI CON CARNE CHILI SIN CARNE(13) ----- PILAF DE RIZ BIO BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- BANANE BIO	CRUDITES VARIES BIO SALADE ARLEQUIN ----- CUISSÉ DE POULET GRILLÉE AUX ÉPICES COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) ----- POELEE DE LEGUMES MAISON BIO(7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- PUREE DE FRUITS BIO	CRUDITES ESTIVALES ----- BURGER MAISON(5,6,7) ----- FRITES FRAICHES SALADE VERTE ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- FRAISES BIO	CRUDITES ESTIVALES SALADE MERIDIONALE ----- PANE FROMAGE EPINARDS(5) ROTI DE PORC ----- PETITS POIS CAROTTES ----- CAMEMBERT(7) ----- TARTE AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	CRUDITES CROQUANTES SALADE PIEMONTAISE(10,11,14) ----- POISSON DU JOUR ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE CORDON BLEU DE VOLAILLE ----- PENNES BIO(5) LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT(7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE MARCO POLO(11,5) ----- POISSON DU JOUR ----- LEGUMES DU JOUR ----- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ----- ABRICOTS	SALADE DE TOMATES MAIS ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- EDAM(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)	SALADE LIBANAISE BIO(5) ----- WOK DE BOEUF BIO POELE(13) ----- POELEE ASIATIQUE MAISON(13,5,6) ----- GOUDA(7) ----- BROWNIE(11,13,4,5,7)	CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) ----- ESCALOPE DE DINDE GRILLÉE ----- PUREE DE CAROTTES(14,7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- CERISES	

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

B. BALLARIN

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.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

jambon , fromage

JEUDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat,
jus de fruit, Pain,
miel, confiture,
céréales, beurre,
laitage

Pancakes