

Du lundi 14 Avril au vendredi 18 Avril 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>CRUDITES VARIEES BETTERAVE MAIS</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE BIO  SAUCE VIGNERONNE MERLU AU CITRON</p> <p>-----</p> <p>PENNES BIO  ENDIVES GRATINEES</p> <p>-----</p> <p>YAOURT FRUITE</p> <p>-----</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE DE TORTIS BIO  CRUDITES  GOURMANDES</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET GALETTE TOMATE MOZZA </p> <p>-----</p> <p>HARICOTS VERTS BIO  PUREE DE POIS CASSES</p> <p>-----</p> <p>EDAM BIO </p> <p>-----</p> <p>COMPOTEE DE FRUITS</p>	<p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>KEBAB MAISON </p> <p>-----</p> <p>FRITES FRAICHES</p> <p>-----</p> <p>GOUDA</p> <p>-----</p> <p>GLACE SUNDAE</p>	<p>CRUDITES GOURMANDES</p> <p>SALADE VEGETALE </p> <p>-----</p> <p>SAUTE DE VEAU MARENGO </p> <p>PANE FROMAGE EPINARDS </p> <p>-----</p> <p>GRATIN CHOUX FLEUR</p> <p>POMMES DE TERRE </p> <p>JULIENNE DE LEGUMES BIO </p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>RIZ AU LAIT BIO  POMME LOCALE </p>	<p>MACEDOINE AU THON</p> <p>CRUDITES VARIEES</p> <p>-----</p> <p>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>FARFALLES BIO  LEGUMES DU JOUR</p> <p>-----</p> <p>ST MORET</p> <p>-----</p> <p>BARRE GLACEE</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 14 Avril au vendredi 18 Avril 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SALADE TOURANGELLE 		PECHE AU THON 	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE
-----		-----	-----
POISSON GRATINE A LA MOUTARDE 	SALADE ARDECHOISE 	OMELETTE BIO AUX FINES HERBES  	BROCHETTE DE DINDE
-----	PASTA A LA CARBONARA 	-----	-----
CAROTTES SAUTEES MAISON 	TOMME DE SAVOIE	LEGUMES PLANCHA	COURGETTES FRAICHES PERSILLEES
-----	-----	-----	-----
EMMENTAL BIO 	LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
-----		-----	-----
SALADE DE FRUITS		TARTE AUX FRAISES	ORANGE



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 14 Avril 2025 au vendredi 18 Avril 2025

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
CRUDITES VARIEES BETTERAVE MAIS ----- STEAK HACHE BIO SAUCE VIGNERONNE(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- PENNES BIO(5,7) ENDIVES GRATINEES(5,7) ----- YAOURT FRUITE(7) ----- BANANE	SALADE DE TORTIS BIO(11,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- FILET DE POULET GALETTE TOMATE MOZZA(5,7) ----- HARICOTS VERTS BIO(7) PUREE DE POIS CASSES(14,5,7) ----- EDAM BIO(7) ----- COMPOTEE DE FRUITS	CRUDITES VARIEES ----- KEBAB MAISON(10,11,13,5,7) ----- FRITES FRAICHES ----- GOUDA(7) ----- GLACE SUNDAE(4,7)	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE VEGETALE(13) ----- SAUTE DE VEAU MARENGO(14,5) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- GRATIN CHOUX FLEUR POMMES DE TERRE(5,7) JULIENNE DE LEGUMES BIO(2) ----- ST NECTAIRE(7) ----- RIZ AU LAIT BIO(7) POMME LOCALE	MACEDOINE AU THON(10,11,12) CRUDITES VARIEES ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE POISSON DU JOUR ----- FARFALLES BIO(5,7) LEGUMES DU JOUR ----- ST MORET(7) ----- BARRE GLACEE(1,13,7)
DINER	DINER	DINER	DINER	
SALADE TOURANGELLE(10,11) ----- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ----- CAROTTES SAUTEES MAISON ----- EMMENTAL BIO(7) ----- SALADE DE FRUITS	SALADE ARDECHOISE ----- PASTA A LA CARBONARA(14,2,5,7) ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	PECHE AU THON(10,11,12) ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- LEGUMES PLANCHA ----- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ----- TARTE AUX FRAISES(11,4,5,7)	FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ----- BROCHETTE DE DINDE ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES ----- FROMAGE BLANC AUX FRUITS(7) ----- ORANGE	

() : 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