

Du lundi 19 Mai 2025 au vendredi 23 Mai 2025



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE</b></p> <p><b>SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE</b></p> <p>-----</p> <p><b>CARBONARA DE LA MER</b></p> <p><b>PANE FROMAGE EPINARDS</b></p> <p>-----</p> <p><b>SPAGHETTIS BIO</b></p> <p><b>JULIENNE DE LEGUMES</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT BRASSE AUX FRUITS</b></p> <p>-----</p> <p><b>POMME LOCALE</b></p>	<p><b>SALADE KASIM CRUDITES VARIEES</b></p> <p>-----</p> <p><b>MERLU AU CITRON CARBONADE FLAMANDE BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>POEELE DE LEGUMES</b></p> <p><b>MAISON BIO POMMES BISTROT</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>BANANE</b></p>	<p><b>RILLETES SALADE CAESAR PAMPLEMOUSSE</b></p> <p>-----</p> <p><b>ROTI DE DINDE PAVE SEITAN VEGETARIEN</b></p> <p>-----</p> <p><b>EPINARDS A LA CREME</b></p> <p><b>JARDINIERE DE LEGUMES</b></p> <p>-----</p> <p><b>CARRE FRAIS</b></p> <p>-----</p> <p><b>TARTE AUX MYRTILLES</b></p>	<p><b>SOUPE DE COURGETTE SICILIENNE CRUDITES GOURMANDES</b></p> <p>-----</p> <p><b>CUISSE DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO</b></p> <p><b>FILET DE HOKI EN SAUCE</b></p> <p>-----</p> <p><b>DUO DE HARICOTS PERSILLES BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE FRAIS</b></p> <p>-----</p> <p><b>FRAISES LOCALES</b></p>	<p><b>SALADE COMPOSEE CRUDITES VARIEES</b></p> <p>-----</p> <p><b>ROTI DE PORC BIO</b></p> <p><b>GALETTE MEXICAINE VEGGY</b></p> <p>-----</p> <p><b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b></p> <p><b>LEGUMES DU JOUR</b></p> <p>-----</p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p>-----</p> <p><b>TARTE AUX POMMES RHUBARBE</b></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 19 Mai 2025 au vendredi 23 Mai 2025



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>SALADE DE POMME DE TERRE INDIENNE</b> 	<b>OEUFS MAYONNAISE BIO</b>	<b>PECHE AU THON</b> 	<b>TOMATES MOZZARELLA</b>
-----	-----	-----	-----
<b>FILET DE POULET A LA CREME</b>	<b>POISSON GRATINE AU CHEDDAR</b> 	<b>OMELETTE AU FROMAGE BIO</b> 	<b>MERGUEZ</b>
-----	-----	-----	-----
<b>TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS</b>	<b>FARFALLES BIO</b> 	<b>SALADE VERTE TOMATES A LA PROVENCALE</b>	<b>SEMOULE PARFUMEE BIO</b> 
-----	-----	-----	-----
<b>TOMME DE SAVOIE</b>	<b>PETITS SUISSES</b>	<b>ST NECTAIRE</b>	<b>YAOURT BULGARE</b>
-----	-----	-----	-----
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>KIWI</b>	<b>RIZ AU LAIT BIO</b> 	<b>SALADE DE FRUITS</b>



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 19 Mai 2025 au vendredi 23 Mai 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
CROISSON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) SALADE DE CAROTTES EGYPTIENNE ----- CARBONARA DE LA MER(10,12,14,2,3,5,7,9) PANE FROMAGE EPINARDS(5) ----- SPAGHETTIS BIO(5,7) JULIENNE DE LEGUMES(2) ----- YAOURT BRASSE AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE	SALADE KASIM(5,7) CRUDITES VARIEES ----- MERLU AU CITRON(12,7) CARBONADE FLAMANDE BIO(10,14,7) ----- POEELE DE LEGUMES MAISON BIO(7) POMMES BISTROT ----- FROMAGE BLANC BIO(7) ----- BANANE	RILLETES SALADE CAESAR(10,11,7) PAMPLEMOUSSE ----- ROTI DE DINDE PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) JARDINIERE DE LEGUMES(7) ----- CARRE FRAIS(7) ----- TARTE AUX MYRTILLES(11,5)	SOUPE DE COURGETTE SICILIENNE(4,7) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- CUISSÉ DE POULET GRILLE AUX HERBES BIO FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,2,3,5,7) ----- DUO DE HARICOTS PERSILLES BIO(7) ----- FROMAGE FRAIS(7) ----- FRAISES LOCALES	SALADE COMPOSEE(7) CRUDITES VARIEES ----- ROTI DE PORC BIO GALETTE MEXICAINE VEGGY(5) ----- PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) LEGUMES DU JOUR ----- GOUDA BIO(7) ----- TARTE AUX POMMES RHUBARBE(11,5,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
SALADE DE POMME DE TERRE INDIENNE(10,11,2) ----- FILET DE POULET A LA CREME(14,2,5,7) ----- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ----- TOMME DE SAVOIE(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ----- FARFALLES BIO(5,7) ----- PETITS SUISSES(7) ----- KIWI	PECHE AU THON(10,11,12) ----- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) ----- SALADE VERTE TOMATES A LA PROVENCALE(11,13,6) ----- ST NECTAIRE(7) ----- RIZ AU LAIT BIO(7)	TOMATES MOZZARELLA(7) ----- MERGUEZ ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) ----- YAOURT BULGARE(7) ----- SALADE DE FRUITS	

() : allergènes

**Y. LEMAGNENT**

**GESTIONNAIRE**

**B. BALLARIN**

**PROVISEUR**

**Bon Week-end**

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