

Denrées alimentaires incluant une démarche qualité:



***Menu conseil [GEMRCN](#) et salade bar à volonté !!**

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
Entrée	Salade bar Chiffonnade, coleslaw Crêpe au fromage Potage du jour		Toast de thon mayonnaise	Salade bar Laitue, radis noir Carottes râpées vinaigrette Potage passé	Salade bar Macedoine vinaigrette Salade d'haricots verts et échalotte Bouillon vermicelle
Plat principal	Lomo mariné crème de piquillos OU Colin à la pescadore Fusilli "Euskal pastak" au beurre Poireaux à la crème	Armistice 1914-1918	Steak haché de bœuf "Herriko" OU Omelette au fromage Semoule à l'huile d'olive Pipérade Etxekoa	Lentilles à la portugaise OU Haricots rouges à la méridionale Riz façon créole Fromage râpé	Merlu pané par nous au citron vert OU Beignets de légumes verts Pomme de terre au romarin Carottes à l'étuvée
Dessert	Coupe de fruits à la vanille Liègeois vanille, café, chocolat Fruit de saison et fromage		Yaourt à la fraise Tranche de fromage Fruit de saison et tranche de fromage	Fruit de saison et fromage Moelleux au chocolat Compote de pêche "Localpote"	Fromage du jour et son biscuit Glace du vendredi !!!! Yaourt nature sucré

Toute l'équipe du service restauration vous souhaite un très bon appétit et une agréable journée

Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le principal :

B. Fauchoux



La gestionnaire :

S. Bougues



Notre volonté, servir à nos consommateurs une alimentation **savoureuse, qualitative, saine, équilibrée et durable.**

Une cuisine faite **maison** à base de **produits bruts, frais** et favoriser un approvisionnement au plus **proche de notre établissement**

Les plats sont **préparés et servis** par notre équipe de restauration **professionnelle et passionnée.**

Toutes les vinaigrettes sont faites au sein de notre établissement.