

Menus du 03 novembre 2025 au 19 décembre 2025
RESTAURANT - MARGAUX CANTENAC LABARDE



Légende :

Produits BIO 

Produits Labellisés 

Produits Pêche durable 

Produits Local 



 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien 		REPAS HALLOWEEN	
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVE BIO 	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	CAROTTES BIO À L'ORANGE 
FILET DE POISSON PANÉ AU CITRON	CHILI SIN CARNE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	POULET SAUCE HALLOWEEN
PETITS POIS	RIZ	PURÉE DE POTIRON ET POMME DE TERRE	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	MIMOLETTE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	LAITAGE	LES YEUX EN SALADE (LITCHI ET RAISIN NOIR)

Repas végétarien 	Armistice 1918		
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE COLESLAW (CHOU ET CAROTTE MAYONNAISE) GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	FÉRIÉ	POTAGE AUX LÉGUMES BIO 	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICION
PETITS POIS		FILET DE POISSON MEUNIÈRE	SAUTÉ DE BOEUF MARENGO
FROMAGE BLANC BIO 		GRATIN DE POMME DE TERRE	RIZ
AU MIEL		FROMAGE	FROMAGE
		PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON 

Repas végétarien 			
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE	POTAGE AU POTIRON	OEUF MAYONNAISE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	SAUCISSES GRILLÉES	TARTE AU FROMAGE	BRANDADE
GRATIN DE CHOU FLEUR	LENTILLES BIO 	SALADE VERTE	AU POISSON
FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE
YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON 	CRÈME CARAMEL

Repas végétarien 			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
CÉLERI RÉMOULADE	POTAGE AUX LÉGUMES BIO 	DUO DE CHOIX VINAIGRETTE	PÂTÉ DE FOIE ET CORNICION
RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	GRATIN DE PÂTES	SAUTÉ DE PORC	FILET DE POISSON AU BASILIC
PETITS POIS AU JUS	À LA NAPOLITAINE	PURÉE AU POTIRON	SEMOULE BIO AUX LÉGUMES 
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BIO À LA VANILLE 	BANANE BIO 	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien 			
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
CHARCUTERIE	POTAGE TOMATE VERMICELLES	BETTERAVE BIO AU MAÏS VINAIGRETTE 	SALADE D'ENDIVE À LA MIMOLETTE
POULET ROTI	PIZZA	OMELETTE AU FROMAGE	RÔTI DE PORC AU JUS
FRITES	SALADE VERTE BIO 	CAROTTES BIO SAUTÉES 	HARICOTS BLANCS CUISINÉS
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 	FROMAGE BIO 	PETIT SUISSE SUCRÉ
COMPOTE DE FRUITS BIO 	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 

Repas végétarien 			
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE 	SALADE VERTE AU CHÈVRE
CORDON BLEU	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	PARMENTIER	POISSON PANÉ
EPINARD EN BECHAMEL	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	VEGGIE	RIZ AUX LÉGUMES
COMPOTE DE POMMES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
ET SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	FRUIT	FRUIT BIO DE SAISON 

Repas végétarien 		Repas de Noël		
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	
SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE	MACEDOINE	MOUSSE DE CANARD	POTAGE DE LÉGUMES	
SAUTÉ DE VOLAILLE	TAJINE DE LÉGUMES	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE FORESTIÈRE	NUGGETS DE POISSON	
BROCOLIS	(SEMOULE BIO, POIS CHICHES, ABRICOTS SECS) 	POMME DE TERRE	PURÉE DE CAROTTES	
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT BIO DE SAISON 	YAOURT	DESSERT DE NOEL AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.