

Réservations au
06 82 03 79 95



OUVERT À TOUS !

MENU DE LA SEMAINE

DU 13 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2026

MARDI 13

WRAP VÉGÉTARIEN - POULET SAUCE CHAMPIGNON, POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE - TARTE AU CITRON EN VERRINE

VÉGÉ : TOFU SAUCE CHAMPIGNON

MERCREDI 14

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS - LASAGNES ET SALADE VERTE - BANOFFEE EN VERRINE

VÉGÉ : LASAGNES VÉGÉTARIENNES

JEUDI 15 : MENU SPÉCIAL OCTOBRE ROSE

MAKI SUSHI VÉGÉTARIEN ET ROSE - CHAUD FROID DE TOMATES, YAOURT CITRONNÉ ET QUINOA ROSE - TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

VENDREDI 16 : BANQUET CITOYEN (REPAS OFFERT)

GRAVLAX DE TRUITE - BROCHETTES DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES - ÉCLAIRS VIRGIN MOJITO

VÉGÉ : TOFU MARINÉ FAÇON GRAVLAX - BROCHETTES D'HALLLOUMI SAUCE BÉARNAISE

Atelier cuisine
participatif
ouvert à tous :

Venez préparer le
banquet avec
Hervé de 9h à 12h

PROPOSITION SUPPLÉMENTAIRE DISPONIBLE CHAQUE JOUR (SUP : 5€),
BAVETTE , SAUCE BORDELAISE (SANS VIN)



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre avenir



FRANCE ACTIVE
Les entrepreneurs engagés
NOUVELLE-AQUITAINE



aquitanis
Office public de l'habitat
de Bordeaux Métropole



Crédit Mutuel
du Sud-Ouest

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Gironde
LE DÉPARTEMENT



FONDATION
BNP PARIBAS



INSERT'NET

Ville de
PESSAC

FONDATION
LOGEMENT



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
Liberté
Égalité
Fraternité

FDVA
FONDS POUR LE
DÉVELOPPEMENT
DE LA VIE
ASSOCIATIVE