

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 3 novembre au vendredi 7 novembre 2025

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO		STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
Émincé de chou blanc vinaigrette	Endives et croutons		Salade de haricots rouges maïs	Salade verte
Filet de poisson	Couscous merguez		Rôti de porc	Émincé de dinde à la crème
			Sauce tomate basilic	
Purée de potiron	Semoule		Tortis	Chou-fleur rôti
Fromage " Saint Nectaire "	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Fromage " Comté "
Liégeois chocolat	Poire		Fruit au sirop	Chou vanille

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS







Découverte

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	FÉRIÉ		AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Salade de champignons crus ciboulette			Coleslaw	Salade verte
Filet de poisson pané			Woke de nouilles et ses légumes	Bœuf carottes
Sauce tartare 			Sauce soja 	 Découverte  Bouquet garni
Pomme de terre sautées			Emincé de poulet asiatique	Polenta
Fromage blanc			Fromage " Cantal "	Compote de fruits sans sucre ajouté
Pomme au four Gelée de groseille			Crème dessert vanille	Moelleux aux fruits rouges

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS




Découverte

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE		STREET FOOD	AWAY WE GO
Salade de coquillettes	Salade verte		Chou blanc à la ciboulette	Carottes râpées
Palette de porc mijotée	Boulettes de veau carottes sauce tomate		Émincé de poulet tex mex	Filet de poisson
Sauce miel moutarde 			Chips tortilla 	
Lentilles	Semoule		Chili haricots rouges	Galette boulgour pois chiche emmental orientale
Fromage " Saint Paulin "	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Fromage " Carré frais "
Crème brûlée	Salade d'oranges		Duo pomme kiwi	Compote de fruits sans sucre ajouté

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS




Découverte

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES		ANIMATION	AWAY WE GO
Mâche	Salade de pépinettes			Coleslaw
			Pâté croûte cornichon	Salade Zéro Gaspi!
			Terrine de poisson cornichon	
Saucisses grillées	Sauté de dinde aux olives		viande choucroute	Poulet au curry
				 Découverte du curry
Pommes de terre au four	Chou-fleur		Potée au chou	Penne
Yaourt aromatisé	Fromage " Pont l'évêque "		Faisselle	Emmental
Salade d'agrumes	Île flottante topping caramel		Tarte aux pommes	Raisins

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte

