

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 2 mars au vendredi 6 mars 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
! BONNE FÊTE CHEZ MAMIE !	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Salade		Taboulé	Carottes râpées 	Salade de riz
Gratin de pâtes montagnard	Sauté de dinde citron tandoori	Émincé de poulet	Chipolatas	Filet de poisson crème
	Boulgour	Carottes	Purée de pommes de terre	Brocolis
	Yaourt aromatisé	Velouté au fruit		
Compote de pomme	Ananas frais		Crème dessert chocolat	Salade de fruits

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

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 9 mars au vendredi 13 mars 2026

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

JOURNÉE DE LA FEMME Menu hommage à la Mère Brazier	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
Terrine de campagne <i>Cornichons</i> +	Taboulé	Salade de chou chinois		Salade
Emincé de volaille	Filet de poisson pané	Chipolatas	Chili sin carné	Tartiflette
Haricots beurre	Lentilles	Purée de pomme de terre courge	Riz	
	Yaourt bio 	Fromage blanc	Tomme de Groisy	
Velouté au fruit	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Compote aux framboises	Mousse au chocolat

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

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 16 mars au vendredi 20 mars 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	SAINT PATRICK	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	DÉBUT DU PRINTEMPS
Coleslaw	Brocolis vinaigrette	Salade de pâtes 	<u>Compose ton wrap</u>	
Tajine de haricots blancs	Filet de poisson crème ciboulette	Cordon bleu	Demi escalope de dinde pané	Steak haché
Semoule	Petits-pois	Brocolis	Wrap, salade, tomate	Carottes
Camembert		Petit filou	Sauce yaourt 	Brie
Poire au chocolat	Kiwi	Compote pomme fraise	Éclair au chocolat	Salade de fruits

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



Mon restaurant

Déjeuners du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
	Radis beurre	Salade	Gaspacho de betteraves	Mâche
Jambon cuit	Pilon de poulet crème champignons	Escalope de dinde crème	Hachis parmentier aux légumes	Quiche au fromage
Petits pois & oignons	Semoule	Tortis		Haricots verts
Petit filou				
Ananas frais 	Compote pomme poire	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	Gâteau au chocolat

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



Déjeuners du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

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

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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