Mon restaurant

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**		**LES CLASSIQUES**	**AWAY WE GO**
Taboulé	Salade verte		concombre a la menthe	Tomate mimosa
Salade Zéro Gaspil'	petit pois a la féta		salade frisée	celerie remoulad
Escalope de porc et sa sauce au bleu	sauté de dinde		saucisse de toulouse	Filet de poisson
polenta crémeuse	Coquillettes		riz	pomme de terre roties
haricot beurre	carottes persillées		poireaux au four	salsifis persillade
	Sauce moutarde			sauce creme de poivron
Assortiment de laitages et fromages à la coupe			Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Melon	Salade de fruits frais de saison		Salade pomme poire	Liégeois
Compote sans sucre ajouté	creme vanille		Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits Zéro Gaspil'

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*

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 5 octobre au vendredi 9 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**REPAS A THEME Espagne**		**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**
Taboulé de boulgour	buffets de crudités		Courgettes rapé	Tomate aux olives
Salade de pépinettes	buffet de crudités		radis	Rillette de poisson
Découverte Émincé fenouil vinaigrette au citron			salade de haricot rouge	
boulettes de bœuf	paélla de poulet et fruits de mer		nugget's de poulet	Colombo de poisson
semoule	(plat complet		purée de pomme de terre maison	tortie au beurre
Épinards			chou de bruxelle	Aubergines rôties
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	assortiment de fruits		assortiment de laitages et fromages a la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Dernier melon !	beignet au sucre		banane au chocolat	Salade de fruits frais de saison
Poire au chocolat			flan caramel	Compote sans sucre ajouté

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*

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Betteraves vinaigrette	Salade verte		Concombre vinaigrette à l'aneth	betterave au oignons
Macédoine vinaigrette	Dernière tomate !		Céleri rémoulade Salade Zéro Gaspil'	salade Camargaise
Gnocci	Boulettes Kefta		Porc au caramel	poisson pané
Chipolatas	coquillettes		Riz à la cantonaise	Blé aux petit legumes
Dernière ratatouille !	chou vert émincé		Carottes vichy	Epinards
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Laitages		Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Salade de fruits d'automne	Mousse au chocolat		Gateau du chef	Glaces
Quartiers de pommes caramélisés	Abricots au coulis		Ananas frais	Compote sans sucre ajouté

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*