Mon restaurant

Déjeuners du lundi 2 novembre au vendredi 6 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
	Salade verte		Houmous de haricots rouges	Salade verte
	Émincé de chou blanc vinaigrette chou chinois au sésame		Champignons crème et moutarde salade frisée	*Salade Zéro gaspil'*
	sauté de dinde a la creme		Porc au caramel	Filet de poisson
	Gnocci au basilic		Riz	polenta cremeuse
	Purée de potiron		Chou fleur	Haricots verts à l'ail
				sauce tomate
	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Laitages
	Ananas tranche		roulé confiture	flan vanille
	Compote sans sucre ajouté		Compote *topping spéculoos*	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 9 novembre au vendredi 13 novembre 2026

*** Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**LES CLASSIQUES**	**FÉRIÉ**	**AWAY WE GO**	**COMME CHEZ MAMIE**
Radis beurre	Mâche		Coleslaw	Salade verte
Salade verte	Salade Zéro gaspil'		Céleri au curry Houmous	*Salade Zéro gaspil'*
Nuggets de blé	Quenelle de volaille		Pâtes à la carbonara	filet de colin pané
Purée de pommes de terre	Riz		Haricots plats	Polenta
Haricots verts sautés	Champignons à la crème		(plat complet)	Carottes fondantes
				
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Fromage râpé	Laitages
Crème dessert vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté		Pomme au four Caramel beurre salé	tartes aux fruits
Crème dessert chocolat	Salade de fruits		Flan chocolat	Raisins

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 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**STREET FOOD**	**AWAY WE GO**
Salade verte	Salade de coquillettes		COMPOSE TON BOWL MEXICAIN	Salade de pamplemouse
Céleri à la graine de moutarde	Piémontaise		Buffet de crudités	*Salade Zéro Gaspil'*
	Chou blanc à la ciboulette		*Coriandre*	Chou chinois vinaigrette
Boulettes de veau à la sauce tomate	Jambon braisé			Filet de poisson
Semoule	Lentilles		Émincé de poulet tex mex	Farfalles
Carottes braisées	Haricots beurre		Riz & haricots rouges	Poélé de legumes
	Sauce miel moutarde		- *Sauce épicée* *Chips tortilla*	*Crème de chorizo*
Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
banane	Salade d'oranges		Fruit à croquer	Ananas
Crème dessert	Compote sans sucre ajouté		Compote sans sucres ajoutés	Panna cotta au coulis

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 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**ANIMATION**	**AWAY WE GO**
Salade verte	Salade de pépinettes		REPAS A THEME	Coleslaw
Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote Chou rouge et pomme vinaigrette		Portugal	*Salade Zéro Gaspil'* Mache
cordon bleu	Sauté de dinde aux olives		riz au poulet a la portugaise	calamard a la romaine
Boulgour aux petit legumes	Pomme de terre vapeur		chou vert sauté	Tortis
chou fleur	Gratin de potiron		a l ail et huile d olive	Haricots verts
	Découverte du curry			
Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe			Assortiment de laitages et fromages à la coupe
			patisserie	
Ile flottante	Duo pomme kiwi		Mousse Macau	*semoule au lait*
Salade d'agrumes	Compote sans sucre ajouté		salade de fruits	Compote de pomme 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*