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
Taboulé	Salade verte		concombre a la menthe	Tomate mimosa
Escalope de porc et sa sauce au bleu	sauté de dinde		saucisse de toulouse	Filet de poisson
polenta crémeuse	carottes persillées		riz	pomme de terre roties
compote sans sucre ajouté	tranche de Brie a la coupe		tarte aux pommes	yaourt aromatisé

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
Taboulé de boulgour	salade verte mimosa		tranche de surimi mayonaise	Tomate aux olives
raviolis au bœuf	nugget's de poulet		paélla du chef	Colombo de poisson
Épinards	purée de pomme de terre maison		(plat complet)	tortie au beurre
			tranche de mimolette	
Dernier melon !	Banane au chocolat		beignet au sucre /pommes	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
macedoine vinaigrette	terrine de campagne cornichons		Concombre vinaigrette à l'aneth	salade verte croutons
Gnocci	escalope panée		Dinde au caramel	Poisson pané
Chipolatas	Carottes vichy		Riz à la cantonaise	Tortie sauce tomate
Salade de fruits	Tranche de Brie		Crepes au sucre	creme a la vanille

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