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
Chou chinois au sésame	Salade verte		feuilleté au fromage	taboulé
chipolattas	escalope viennoise		porc au caramel	filet de poisson
lentilles	Tortis		riz étuvé	Haricots verts
				
mousse chocolat	compote de pomme		Ananas	gateau au yaourt

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
Radis beurre	pizza fromage		salade verte au thon	Haricots vert œuf dur
Salade verte				
Nuggets de blé	Quenelle de volaille		Pâtes à la carbonara	Filet de colin pané
Purée de pommes de terre	Riz		(plat complet)	Carottes fondantes
			Fromage râpé	
Crème dessert chocolat	tranche de mimolette		Eclair vanille	compote de pomme Spéculos

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
Salade verte aux des de fromage	Betterave a la ciboulette		salade de riz	Salade de pamplemouse
Boulettes de veau à la sauce tomate	chipolata aux herbes		Émincé de poulet au paprika	blanquette de poisson au curry
semoule	Lentilles		Haricots vert	Farfalles
			-	Sauce tomate basilic
Gâteau de riz au caramel	emmental a la coupe		Compote sans sucres ajoutés	Yaourt aromatsé

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
Carottes râpées	Salade de pates		salade de lentilles	pois chiche en vinaigrette
cordon bleu	Sauté de dinde aux olives		Boulette de bœuf	poisson pané
chou fleur	Purée de pomme de terre		Brocolis a la creme	tortis sauce tomate
Salade de fruits	romage ail et fine herbes		gateau chocolat	flan 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