




























* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction du respect des saisons et des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Radis beurre	Salade de riz	Champignons crus vinaigrette	Salade verte	Salade Zéro Gaspi!
 Tajine de dinde	 Diot de savoie	Quiche au fromage	 Steak de bœuf haché	 Haut de cuisse de poulet dorés au four
 Semoule	Lentilles	Haricots verts	Pommes purée	 Chou vert braisé
				
 Tomme blanche (lait pasteurisé)	 Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	 Cantal
				
Cube de poire au sirop	Flan chocolat	Crème dessert vanille	Île flottante	 compote bio

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 "ptits plus" est à votre disposition

















* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction du respect des saisons et des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	LES CLASSIQUES
Chou chinois au sésame	Salade de pâtes	Pizza fromage	salade de choux, poivrons et coriandre	Chou blanc aux pommes
 Colombo de porc	 Escalope de dinde & sa sauce 	 Boeuf paprika	 poulet tikka massala	Filet de poisson pané et sa sauce
Pomme de terre sautée	Chou fleur gratiné	 Brocoli sauté	riz au curcuma	 Carottes braisées
Mimolette	 yaourt bio local 	Emmental		 Yaourt aromatisé
 Poire pochée aux amandes	 Tarte aux pommes	 Panna cotta coulis fruits	mangue et litchy en salade	Gâteau semoule

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

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction du respect des saisons et des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI SAINT
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
 Mâche	 Salade verte	Betteraves à l'échalotte	Endives et croutons	Les salades Zéro Gaspi!
 Sauté de poulet Yassa	Sauce bolognaise	 Émincé de dinde au cidre	 Sauté de veau à la tomate	Crêpe emmental
 Riz pilaf	 Coquillettes bio	Céréales gourmandes 	Épinards crème	Courgettes poêlées
Julienne de légumes <i>Oignons grelots</i>	poêlée de légumes	Gratin de brocolis	Boulgour bio <i>Sauce tomate</i>	Purée de pommes de terre  <i>Découverte du persil plat</i>
 Coulommiers	 Yaourt nature	 Bleu	 Comté	 Yaourt aromatisé
				
Crème dessert	Fruits de saison	Ananas	Riz au lait vanille	Brownie et creme anglaise

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 "ptits plus" est à votre disposition

