Mon restaurant

Déjeuners du lundi 5 mai au vendredi 9 mai 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**LES CLASSIQUES**	**COMME CHEZ MAMIE**	**FÉRIÉ**	**AWAY WE GO**
Salade de pâtes	Concombres (les 1er de la saison)	Salade verte		Salade Zéro Gaspil'
Filet de poisson meunière	Sauté de porc et son jus	Galette emmental épinard, sauce tomate	-	cordon bleu de dinde
Ratatouille	Polenta	Courgette braisées	-	Pommes au four
Samos	Yaourt nature	Camembert		St Paulin
Banane	Salade d'ananas à la menthe	Crumble aux fruits		Poire aux épices

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*

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 12 mai au vendredi 16 mai 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**AWAY WE GO**	**LES CLASSIQUES**	**ANIMATION**	**LES CLASSIQUES**
Salade verte	Salade composée	Taboulé		Concombre vinaigrette
Omelette aux légumes de saison	Biryani de dinde	Chipolata		Gratin de gnocchi (plat complet)
Duo de carottes au beurre	Riz	Chou fleur rôti		-
Yaourt nature	Coulommiers	Comté		Yaourt aromatisé
compote bio	creme dessert vanille	Salade pomme fraise		fruits frais

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 — PLUS

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 19 mai au vendredi 23 mai 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	**LES CLASSIQUES**	**LES CLASSIQUES**	**AWAY WE GO**	**LES CLASSIQUES**
Œuf mayonnaise	Concombre à la menthe	Salade de tomates aux olives	Champignons à la grecque	Salade Zéro Gaspil'
Filet de poisson au beurre blanc	Poulet mariné	Palette de porc à la provençale	Couscous aux pois chiches	Bœuf au paprika
Riz créole	Brocolis	Blé pilaf	Semoule	Carottes fraiches grillées
Yaourt aux fruits	Gouda	Yaourt nature	Saint Nectaire laitier	Fromage blanc
Salade de fruits jaunes	Compote sans sucre ajouté	Melon	Salade de fruits frais	Flan patissier

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*

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 26 mai au vendredi 30 mai 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
STREET FOOD	**AWAY WE GO**	**LES CLASSIQUES**	**FÉRIÉ**	**PONT**
Crudité de saison	Haricots cocos à la libanaise (oignons, citron, cumin, huile d'olive)	Gaspacho	-	-
Émincé de poulet tex mex	steak haché de bœuf	Omelette aux herbes	-	-
riz	Blé bio	Ratatouille	-	-
Fromage de la fruitiére des Bornes	Brie	Comté	-	-
Fruit à croquer	Pastéque	Fondant chocolat surprise	-	-

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)

une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

ATTENTION

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*