

Mon Restaurant

Déjeuners du **lundi 2 juin** au **vendredi 6 juin 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Lentilles en salade	Salade verte	Maïs au thon	Radis et beurre	Salade Zéro Gaspi'
Panné au fromage	Coquillettes jambon	Sauté de porc charcutière	Paëlla au poulet	Filet de poisson
Carottes au bouillon	(plat complet)	Aubergines à la provençale	Haricots verts	Courgettes sautées
				Sauce citron
Fromage fondu	emmental rapé	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert
Pomme bio de cercier	liegeois vanille	Salade de fruits	Salade de fraises	Far aux fruits

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 9 juin** au **vendredi 13 juin 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
-	Taboulé	Salade de pois chiches		Salade Zéro Gaspi'
-	Poisson pané	 Quenelle gratinée		Œufs florentine
-	 Haricots beurre persillés	Pommes vapeur		épinard
-	 Petit suisse	 Pont l'évêque		 Yaourt nature
-	 Compote bio	Pastèque		Brownie

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 16 juin** au **vendredi 20 juin 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Coleslaw	Tarte aux legumes	 Radis beurre	 Salade verte	 Tomate mozzarella
 Ravioli bio aux legumes	 Dinde tandoori	 Jambon grillé sauce charcutière	 Steak de bœuf haché	 Curry de poisson
*	 Blé pilaf	Pommes rissolées	purée	 Riz
	Épice tandoori 			
 Yaourt bio AURA	Cantal jeune	Mimolette	 Fromage de la fruitière	 Comté
Éclair	Salade de pastèque	Liégeois	Compote de pomme sans sucre ajouté	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



PLUS

Mon Restaurant

Déjeuners du **lundi 23 juin** au **vendredi 27 juin 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
 Carottes rapées	 Salade verte	Salade de pommes de terre	 Salade de tomates et olives noires	Salade Zéro Gaspil'
 Rougail saucisse	Paupiette de bœuf provençal aux olives	 Poulet basquaise	 Filet de poisson pané	Samoussas
 Riz créole	Pommes de terre au four	Aubergines à la tomate	 Courgettes braisées	 riz aux petits legumes
				-
Yaourt nature	 Fromage blanc	fromage a la coupe	 Fromage blanc	Fromage fondu
Compote sans sucre ajouté	Pastèque	Salade de fruits frais	Moelleux aux fruits rouges mystère	 Melon

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)

supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition

ATTENTION une liste



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 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
STREET FOOD	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Compose ton sandwich !	Salade Zéro Gaspil'			
Pain baguette				
Thon	Pasta day	MENU DU CHEF !	MENU DU CHEF !	MENU DU CHEF !
Œuf dur	Les recettes du chef			
Bar à crudités (salade, tomate, oignon, radis, concombre)	(plat complet)			
Sauce blanche	Sauce pesto			
Sauce mayonnaise				
Emmental	Laitage du jour			
Beignet à la pomme	Dessert du jour			
Pastèque				

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



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS

