

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 1 septembre** au **vendredi 5 septembre 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile d'olive)	 Salade verte	 Courgettes râpées	Haricots rouges vinaigrette	 Salade verte
Curry de pois chiches au lait de coco	 Bolognaise au bœuf	 Jambon braisé	Filet de poisson pané	 Émincé de poulet
*	Bolognaise aux lentilles	Tortilla aux oignons	Quenelle sauce tomate	Houmous
 Riz sauté	 Penne	Poêlée de légumes	Ratatouille	 Blé
 Brie	 Fromage râpé	 Fromage de la fruitière de Bornes	 Fromage blanc	 Emmental
Donut's	Salade de fruits jaunes	 Meules au citron surprise du Chef	Pastèque	 Compote 

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 8 septembre au vendredi 12 septembre 2025

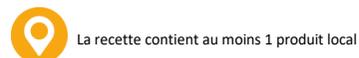
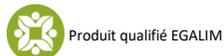
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
 Tomate à l'emmental	Salade de haricots blancs au cumin	Terrine de campagne cornichon	 Salade verte	 <i>salade de tomates et basilic</i>
Kefta de bœuf sauce tomates et cumin	Filet de poisson meunière	 Haut de cuisse de poulet rôti	Samoussa légumes et curry	Moules sauce au curry
boulettes de pois chiches	Pané végété	Quennelle nature	Œufs durs sauce aurore	boulettes de blé à la tomate
 Semoule	 Burgettes et aubergines sautées	Purée de pois cassés	 Farfalles	Pommes vapeurs persillées
 			 	
 Yaourt Bio	Tomme de nos montagnes	Reblochon	 <i>Fromage râpé</i> 	 Fromage blanc
 Raisin	Salade de pastèque à la <i>menthe</i> 	Melon	Salade de fruits frais de saison	Panna cotta coulis de 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



Mon restaurant

Déjeuners du lundi 15 septembre au vendredi 19 septembre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
Crudités (salade verte, tomates, oignons)	 Concombre vinaigrette	Salade de pois chiches à la coriandre 	Gaspacho	 Salade verte
Cappelletti aux fromages sauce creme 	Filet de poisson à la menthe	 Sauté de dinde aux olives	 Paella au poulet	 Emince de de bœuf à la tomate
*	Galette du chef aux légumes secs	Œufs durs gratinés sauce béchamel		Omelette aux herbes
	 Courgettes braisées	Ratatouille	VIVA ESPAÑA	 Lentilles
				
 Meule fruitière	 Yaourt aromatisé	 Beaufort	Fromage de brebis	 Camembert
Glace	Brownie	Salade de fruits frais de saison	creme catalane	Salade pastèque / melon
Nectarine				

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



Mon restaurant

Déjeuners du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	les classiques
Salade de haricots blancs	 Concombre vinaigrette	 Radis beurre	 Carottes râpées vinaigrette	 Salade verte 
Filet de poisson à l' <i>armoricaine</i>	 Rougail saucisse 	 Côte de porc au jus	 Steak haché de bœuf à la moutarde	Cordon bleu de dinde
Œufs durs sauce aurore gratinés	Haricots rouge façon rougail	Galette de légumes secs du Chef	Ommellette aux herbes	pané au fromage
Ratatouille	 Riz	 Céréales gourmandes (boulgour, blé, cœur de blé, avoine)	Haricots verts persillés 	Purée de pommes de terre
				
 Raclette fumée	 fromage blanc	 Buche de chevre	 reblochon	 Yaourt bio
<u>Raisin</u>	Banane chocolat	<u>Dernière pastèque !</u>	Crumble aux fruits d'été	Fruit à croquer

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

