

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
 Betteraves en salades	 Salade verte	Piémontaise	Tarte aux legumes	Salade composée
Quenelle de Gones , sauce tomate	Coquillettes jambon 	 Escalope de dinde et sa sauce au bleu	 Filet de poisson à la crème de poivron 	 Poulet Yassa
*	Kefta de pois chiche	Œufs brouillés	Quenelle en sauce blanche	Nuggets de blé
 Boulgour BIO	(plat complet)	Poêlée de legumes	 Gratin de courgettes	 Riz
				
Fromage fondu	 Yaourt nature sucré	 Fromage de la fruitière	 Brie	 fromage blanc
Creme dessert au chocolat	Salade de fruits frais de saison	Melon	compote pomme poire	Ananas

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 6 octobre** au **vendredi 10 octobre 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
Taboulé	Courgettes râpées à la fête	 Tomates olives	 Salade verte	Concombre menthes et fromage blanc
				
Œufs durs béchamel au fromage	 Colombo de poisson	 Boulettes de bœuf à la tomate	 sauce bolognaise	 Sauté de veau au jus
Galette végé	Colombo de petits légumes et pois	Falafels fève pois chiche à la provençale	sauce tomate , pois et basilic	Omelette aux herbes
Épinards	Boulgour	 Semoule	 Penne rigate	Carottes jaunes et oranges rôties
				
 Vache qui rit	 Reblochon	 Fromage blanc	 Emmental rapé	Tomme de la fruitière
				
Raisins	 Compote bio 	<u>Dernier melon !</u>	 Banane	Crème 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

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 13 octobre** au **vendredi 17 octobre 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade de haricots blancs	 Salade verte	Radis beurre	Salade de lentilles à l'échalott 	Macedoine de legumes mayonnaise
 Chipolatas	 Blanquette de colin 	 Poulet rôti <i>jus de cuisson</i> 	Sauce reblochon 	Paupiette de veau
Quenelle gratinée	Tarte fromage	Œufs brouillés	*	Burger végétarien
 Haricots verts persillés	<u>Dernière ratatouille !</u>	Épinards	 Coquillettes	Pommes au four
 Camembert	 Fromage blanc	 Fromage de la fruitière des bornes 		<i>sauce barbecue/ paprika fumé</i> 
 Poires bio des verger de Cercey 	Pêche au coulis	Crêpe au sucre	Mousse au chocolat	Fruit de saison 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



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 20 octobre au vendredi 24 octobre 2025

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

[illegible]

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

Déjeuners du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre 2025

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

[illegible]

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