

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre 2025

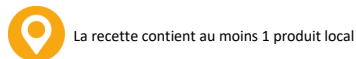
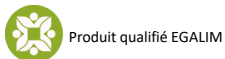
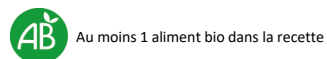
* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	STREET FOOD
Radis beurre	Salade verte	Houmous de haricots blancs	Jambon et cornichon	Macédoine de légumes mayonnaise
Pané au fromage sauce tomate	Tartiflette	Filet de poulet à la crème	Steak haché de bœuf charolais à l'indienne (lait coco, curry, ail, oignon, citron)	filet de colin sauce citron
*	Gratin de pommes de terre montagnard	Tortilla aux oignons	Galette de légumes secs du chef et sa sauce curry	*
Boulgour	-	Poêlée forestière	Épinards	Pates au beurre
Camembert	fromage blanc	Fromages à la coupe	Samos	Yaourt BIO
Crème dessert vanille	Poire des vergers de Cercier	Riz au lait	Donut's	Compote pomme sans sucre ajouté

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 8 décembre au vendredi 12 décembre 2025

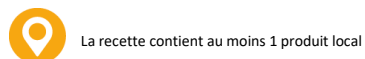
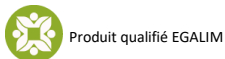
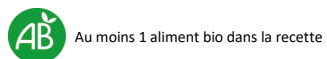
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Taboulé	  Salade verte	Salade composée	macédoïne mayonnaise	Quiche lorraine
				
 Quenelles sauce tomate	 Bolognaise au bœuf	 Chipolatas	 Tajine de poulet	Filet de merlu au cumin
Filet de poisson sauce tomate	Bolognaise aux petits légumes et lentilles	œufs brouillés	 Tajine de pois chiche	Tortilla
Trio de légumes	 Penne rigate	Purée de pomme de terre	 Semoule	 carottes braisées
				 Découverte du Cumin 
 Tomme de nos montagne	 <i>Fromage râpé</i>	 reblochon	 Yaourt BIO 	 Vache qui rit
			 Citron jaune et vert	
Poire pochée	 Pomme BIO "Atypique" 	 Compote sans sucre ajouté	Eclair chocolat	Salade d'agrumes

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

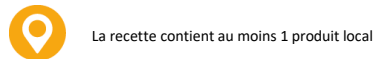
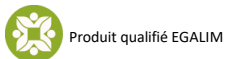
Déjeuners du **lundi 15 décembre** au **vendredi 19 décembre 2025**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO
 Salade verte	Velouté de légumes du marché et croutons	Pizza		Compose ta :
Filet de poisson et sa sauce à l'escabèche	Kefta de bœuf au paprika fumé	Escalope de dinde façon milanaise	REPAS DE NOËL	Cappelletti aux fromages
Œufs brouillés	Falafels fèves et pois	Omelette au fromage		-
Haricots verts persillés	Riz	Gratin de potiron		Petits légumes du chef
 <i>Découverte</i> Sauce à l'escabèche 		<i>Sauce moutarde douce et miel</i> 		<i>Sauce tomate</i> 
 Fromage de la fromagerie des Bornes	 Fromage fondu	 Yaourt aromatisé		 <i>Fromage râpé</i> 
Ananas au sirop	Beignet au sucre	Kiwi		Liégeois

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 décembre au vendredi 26 décembre 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 29 décembre au vendredi 2 janvier 2026

* 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