

# Mon restaurant

Déjeuners du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>AWAY WE GO</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>
Salade de lentilles vinaigrette	Betteraves à l'échalotte	AB Salade de pâtes	Buffet de crudités	Mâche et croutons
Filet de poisson pané	Curry de pois chiches	Escalope viennoise	Sauce fromagère	Kefta de poulet , jus au paprika
Quenelles gratinées	*	Omelette	*	Falafel
Carottes sautées	Riz	Haricots plats au beurre	AB Coquillettes BIO	Épinards béchamel
Samos	Tomme	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	AB Yaourt Bio	● brie
Compote	AB Pomme BIO	Salade de fruits	Galette des rois	Riz au lait vanillé

**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 12 janvier au vendredi 16 janvier 2026

\* 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	LES CLASSIQUES
Chou rouge râpé	AB Taboulé de boulgour	Radis beurre	Salade verte	Salade Zéro Gaspil'
Haut de cuisse de poulet mariné	Filet de poisson sauce escabèche	Porc sarrasin lentilles, sauce tomate	Ravioli au bœuf	Mijotée de poulet à la moutarde
	Samoussa aux légumes		Raviolis aux légumes	Œufs brouillés
Riz	Petits pois et carottes fraîches	Polenta	(plat complet)	Poêlée de chou romanesco
x				
Fromage de la fruitière des bornes	Fromage blanc	Reblochon	Yaourt aux fruits	Buchette de chevre
Compote sans sucre ajouté	Salade d'agrumes	Banane	Fruit de saison	Tarte au citron

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

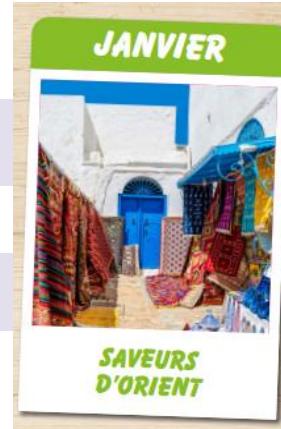
La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
 ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



# Mon restaurant

Déjeuners du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION SAVEURS D'ORIENT	AWAY WE GO
Pommes de terre en salade	Potage de légumes	 Salade verte		Betteraves à l'estragon
Escalope cordon bleu	 Quenelle nature gratinée	 Cuisse de poulet aux herbes		 Curry de poisson
Omelette aux herbes	*	Tortilla aux oignons		Curry de légumes aux pois chiches (carotte, pois chiche, lait coco)
Purée de potiron	 Riz	Brocolis au jus		 Boulgour gourmand
 Fromage fumé	Tomme blanche	Fromage blanc		 Yaourt Bio
Mousse chocolat	Poire au chocolat	Beignet framboise		Salade de mandarine et pamplemousse 

**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 26 janvier au vendredi 30 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Duo de haricots vinaigrette	AB Salade verte	Terrine de campagne	Soupe courge cumin	Endives, dés d'emmental
Diots aux oignons	Brandade de poisson	Escalope de dinde	Filet de colin sauce bisque	Nuggets de blé
Galette blé oignon	Brouillade d'œufs aux petits légumes	Gratin d'œufs durs	Pané végé	* 
Lentilles	(plat complet)	Carottes fondantes	AB Céréales gourmandes bio	Trio de Légumes au bouillon
Edam	Yourt nature sucré	Fromages à la coupe	Vache qui rit	Meule fruitière
Corbeille de fruits	Compote maison	Gâteau du chef	Creme aux œufs	Beignet choc

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





## Déjeuners du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026

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

**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