












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
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
Salade de lentilles vinaigrette	Betteraves à l'échalotte	 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	 Coquillettes BIO	Épinards béchamel
Samos	 Tomme	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Yaourt Bio	 brie
Compote	 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



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 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	 Taboulé de boulgour	Radis beurre	 Salade verte 	Salade Zéro Gaspi'
Haut de cuisse de poulet mariné	Filet de poisson sauce escabèche	 Poté 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
				
 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



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

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 legumes	 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	 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 végété	 *
 Lentilles	(plat complet)	Carottes fondantes	 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	Crème 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



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 2 février au vendredi 6 février 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