

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 2 mars** au **vendredi 6 mars 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
! BONNE FÊTE CHEZ MAMIE !	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
 Batavia 	Macédoine de légumes mayonnaise	Radis beurre	 Salade verte 	Salade de pamplemousse
Gratin de pommes de terre montagnard 	 Sauté de dinde citron tandoori	Poisson pané	 Rôti de porc et son jus 	 Filet de poisson crème ciboulette
*	 Samoussa aux légumes	Omelette au fromage	Œufs brouillés aux fines herbes	 Tortilla espagnole
*	 Boulgour	Carottes rôties	Purée de pommes de terre	 Brocolis sautés
 Petit suisse sucré	 Brie	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 yaourt bio	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Compote de pommes	Crème dessert	Brownies creme anglaise	Salade de fruits frais de saison	Donut's 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

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 9 mars** au **vendredi 13 mars 2026**

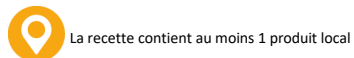
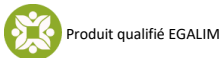
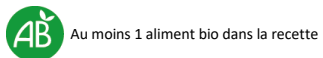
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

JOURNÉE DE LA FEMME Menu hommage à la Mère Brazier	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
Terrine de campagne <i>Cornichons</i> 	Céleri vinaigrette	Salade de crudités	Salade chinoise 	Salade verte 
 Sauté de volaille sauce champignons	Filet de poisson sauce curry	Pané fromager	Nem's poulet	 Tartiflette
kefta de lentilles	Curry de pois chiches	*	Samoussas aux légumes	Gratin montagnard
Haricots beurre persillés	 Semoule	Gratin de courge	Riz à la cantonnaise	(plat complet)
 Fromage blanc	 Fromage fondu	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Buchette de chevre	*
mousse au chocolat	Banane	Crumble pommes	salade de fruits exotiques	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



Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 16 mars** au **vendredi 20 mars 2026**

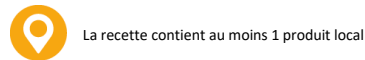
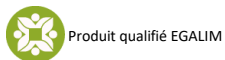
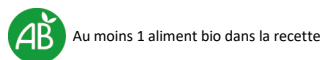
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
AWAY WE GO	SAINT PATRICK	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	DÉBUT DU PRINTEMPS
Radis beurre	Mâche	Piémontaise	 <u>Salade verte</u> 	Tarte aux légumes
Quenelle nature sauce tomate	Filet de poisson sauce oseille	Boulettes de veau et son jus	 Effiloché de porc mariné	 Poulet sauté citron ciboulette
*	Œuf sauce oseille	Galette de lentilles	Égrené de pois mariné	Tortilla aux légumes
 Semoule	 Pâtes	 Polenta crémeuse	Riz et Haricots rouges	Carottes au beurre
 Vache qui rit bio	 yaourt bio	 tomme	*	 Camembert
Poire au chocolat	Crème dessert pistache	ananas frais	 Fruit à croquer	Éclair au chocolat

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 23 mars** au **vendredi 27 mars 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
 <u>Carottes vinaigrette</u>	Endives aux noix	Velouté de légumes	 Salade verte	Mâche
 Jambon grillé et son jus	 Haut de cuisse de poulet rôti	filet de merlu sauce bisque 	 Kefta de bœuf	Omelette au fromage
Œufs brouillés	Pané sarrasin lentilles poireaux	Gratin d'œufs durs	Hachis parmentier vegé	*
Riz	 Lentilles	Tortis	Purée de pommes de terre	Haricots verts
 Fromage blanc	Fromage fondu	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Yaourt bio	 Emmental
Ananas frais	Compote pomme cassis	Tarte au chocolat	Salade de fruits	Gâteau de semoule

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

[illegible]

Découverte