













# Mon restaurant

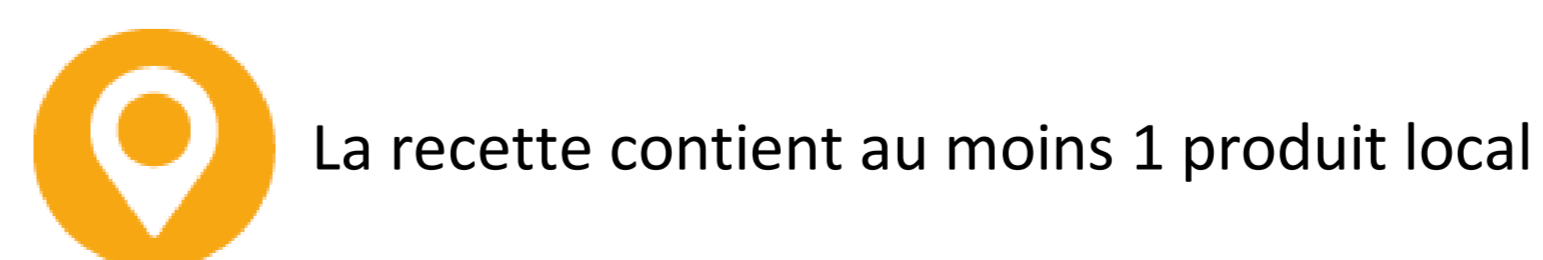
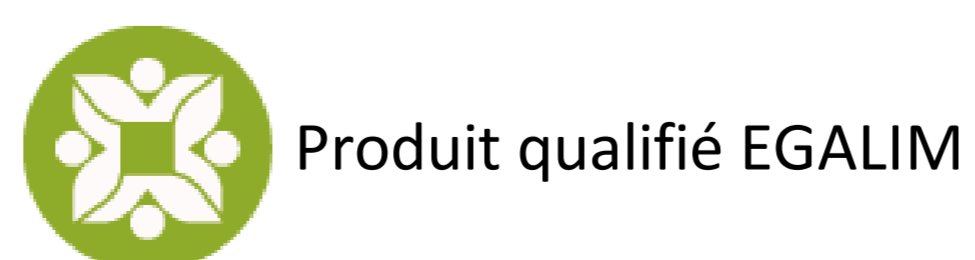
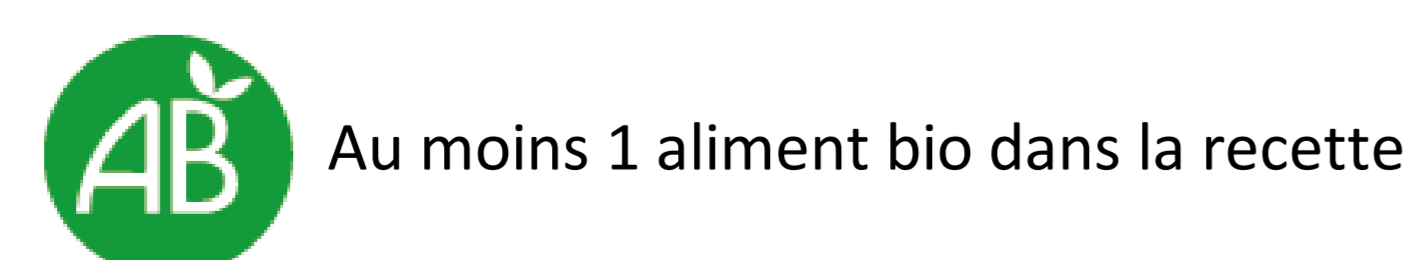
Déjeuners du **lundi 30 mars** au **vendredi 3 avril 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>AWAY WE GO</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>ANIMATION</b>	<b>Solidarité</b>
Chou chinois au sésame	Salade de pâtes	Salades d'agrumes	 Salade , brebis et chorizo	Salade zéro gaspi'l
Steack haché de veau	 Quenelle nature	 Lasagnes bolognaises	 Poulet basquaise	Filet de poissons pané
Colombo de pois chiches	-	lasagne végété	Omelette	Galette de blé aux épices
Pommes de terre rôties	 Brocolis sauté		 ebly au paprika fumé	Carottes braisées
 Samos	 Brie	 Fromage de la fruitière	 * AVRIL PAYS BASQUE	Comté
Pêche au sirop	Creme au chocolat	Pâtisserie du jour	 Gateau basque	Flan de semoule

**CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !**








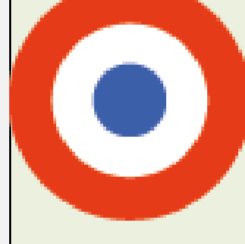

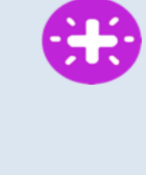

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)  
**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



# Mon restaurant

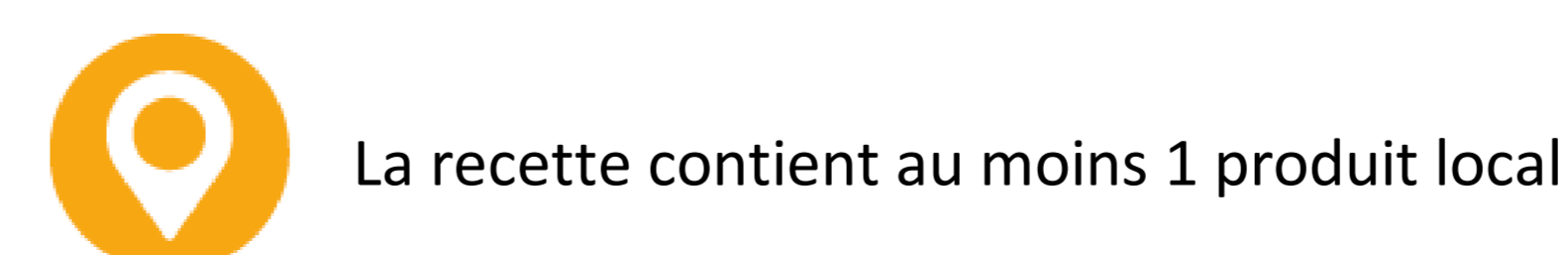
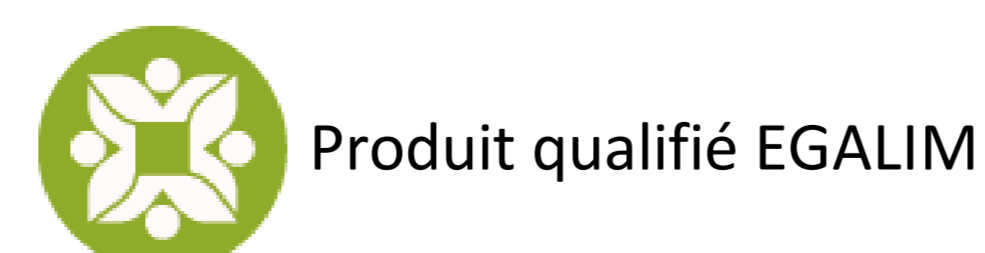
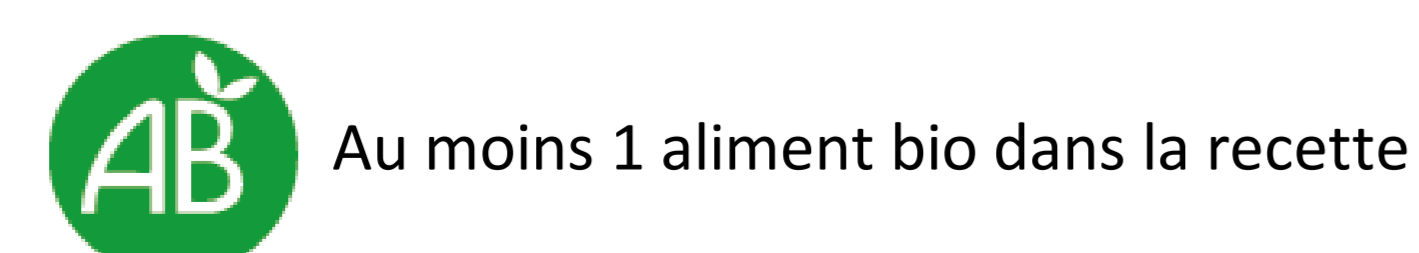
Déjeuners du **lundi 6 avril** au **vendredi 10 avril 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FÉRIÉ	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
	 Mâche	Betteraves	 Salade verte	Salade verte
				Repas crêpes
	Filet de poisson aioli	Cordon bleu sauce tomate	 Sauce carbonara	Crêpe aux champignons
	Tortilla espagnole	Œufs brouillés	Sauce pesto fromage	
	 Riz pilaf	 Céréales gourmandes	 Macaroni	Haricots verts
	Sauce aioli 			
	 tartare	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Fromage râpé 	Laitage
	Crème dessert	 Ananas	Fruit à croquer	Crêpe et nutella

**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

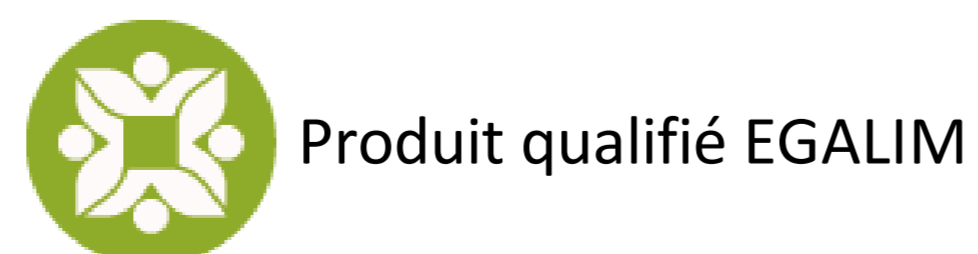
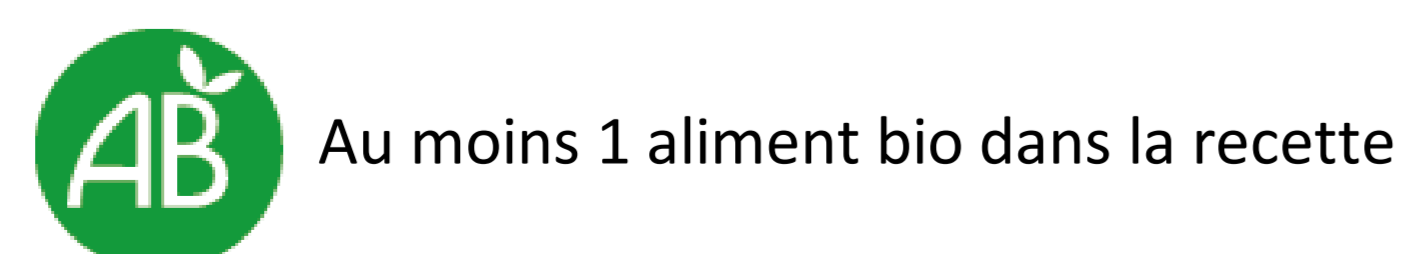
Déjeuners du **lundi 13 avril** au **vendredi 17 avril 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>AWAY WE GO</b>	<b>AWAY WE GO</b>
 Carottes râpées	 Salade verte	Lentilles ciboulette	Soupe courge cumin	Houmous
Filet de poisson sauce tartare	 Saucisse de toulouse	Omelette aux herbes	Kefta de poulet	haché de bœuf , sauce tomate
Tarte au legumes	jambon végétal	*	Kefta de pois	Falafels sauce tomate
 Haricots verts à l'ail	Pommes de terre vapeur	Gratin de potiron	 Semoule	 Riz créole
Sauce tartare 				
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Yaourt aux fruits	 Tomme blanche	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Beignet	Crème dessert	Corbeille de fruits	Poire au sirop	Ananas frais

**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**





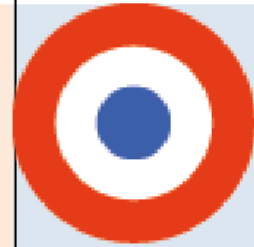






# Mon restaurant

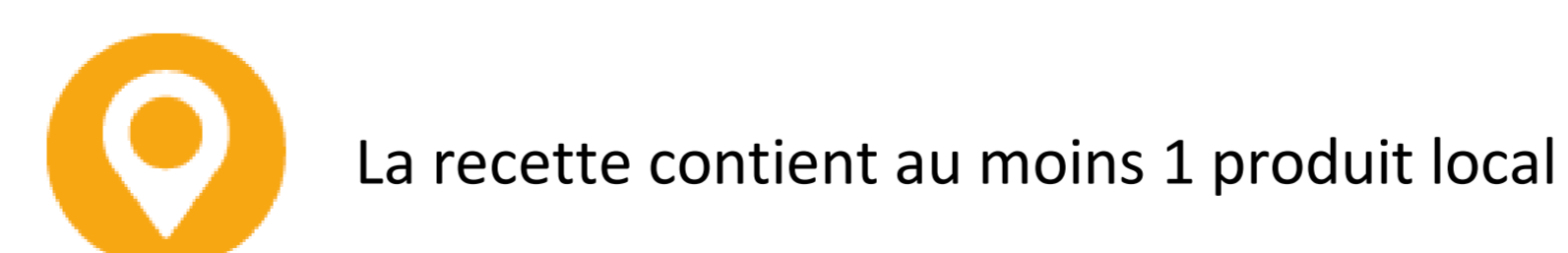
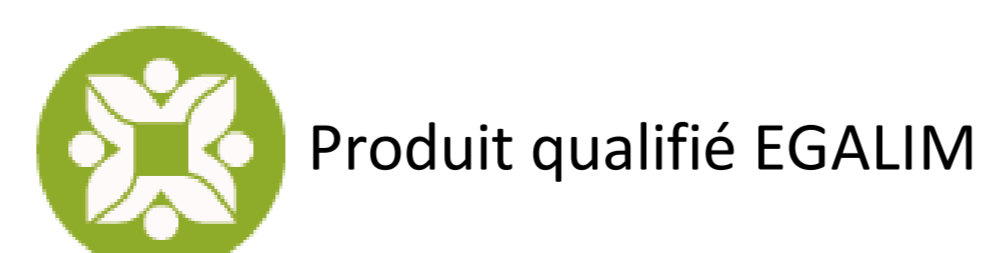
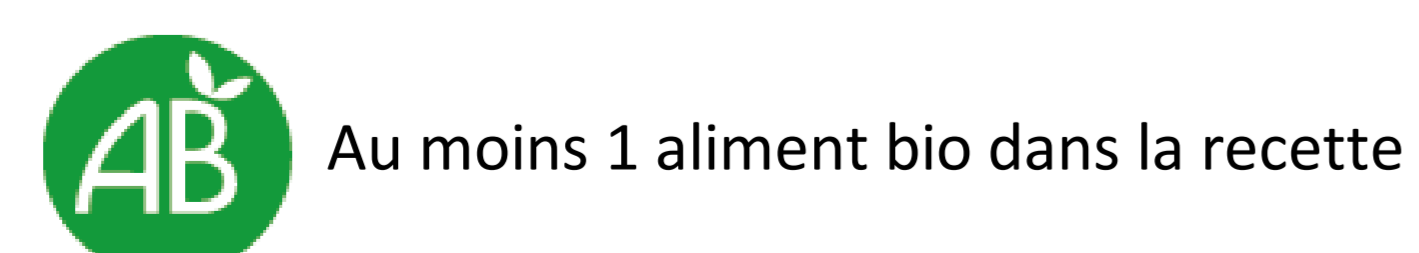
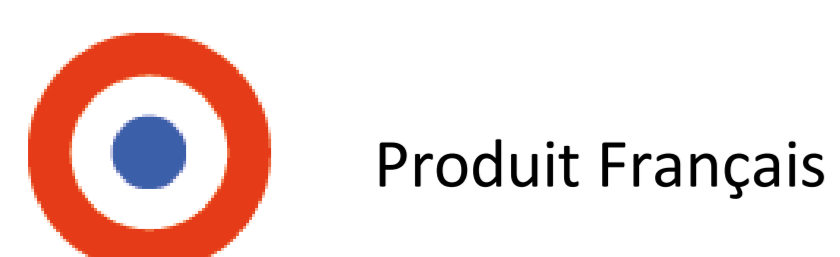
Déjeuners du **lundi 20 avril** au **vendredi 24 avril 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>AWAY WE GO</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>STREET FOOD</b>	<b>AWAY WE GO</b>
 Salade verte	Betteraves vinaigrette	Terrine de poisson	 Salade verte	Premier concombre tzatziki
Cordon bleu	 Chili con carne	 Émincé de dinde à la moutarde	 Knack d'Alsace	Filet de poisson citron aneth
Pané fromagé	Haricots rouges au chili	Quenelle nature	Pané végé	Tortilla espagnole
Purée de pommes de terre	 Riz	Fondue de poireaux	Pommes de terre quartier persillées	Trio de légumes
Carée frais	 Tomme de la fruitière	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Emmental	Fromage blanc
Flan à la vanille	Salade d'oranges à la cannelle	Crumble aux fruits	Milkshake aux fruits rouges	Donut's


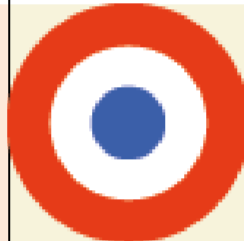





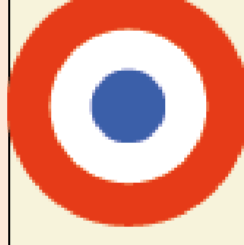


**CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !**

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



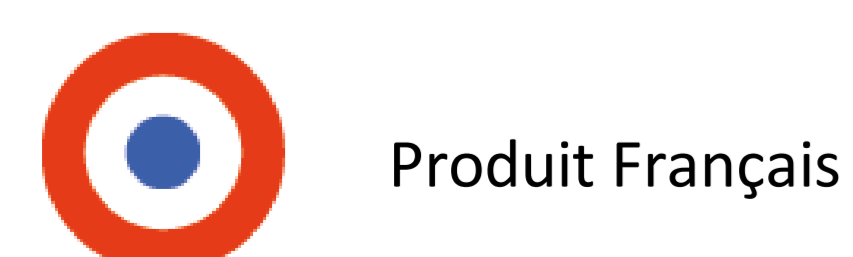
## Déjeuners du lundi 27 avril au vendredi 1 mai 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>LES CLASSIQUES</b>	<b>AWAY WE GO</b>	<b>FÉRIÉ</b>
betteraves vinaigrette	 Salade verte	Première tomate aux olives	Coleslaw	
Curry de pois chiche	 Steak haché	Palette de porc à la provençale	 Tajine au poulet	
	Nuggets de blé	Œufs brouillés au fromage	Falaffel	
 Courgettes poêlées	Pommes au four	Poêlée de légumes	 Semoule	
 Yaourt Bio	 camembert	 fromage de la fruitière	 Le montagnard	
Flan pâtissier	Crème dessert caramel	Compote sans sucre ajouté	Salade de fruits frais de saison	

**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