

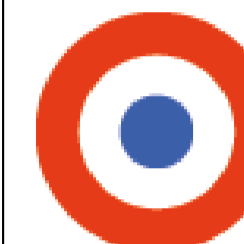





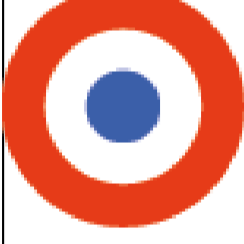








Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 4 mai** au **vendredi 8 mai 2026**

* 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	FÉRIÉ
 Salade verte 	Radis beurre	Concombres au fromage blanc	Salade de de haricots rouges	
				
Filet de poisson pané	 Kefta de bœuf <i>et son jus</i> 	Haché de veau de veau à la sauce tomate 	Tajine de pois chiches et légumes	
Œufs brouillés	Galette de légumes secs	Blanquette de haricots blancs	*	
Courgettes braisées	 Blé pilaf	Carottes braisées	 Semoule	
 				
Samos	 Yaourt nature sucré	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	 Emmental	
 Compote sans sucre ajouté 	Premier melon	Donut's	poire cuites aux épices	

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








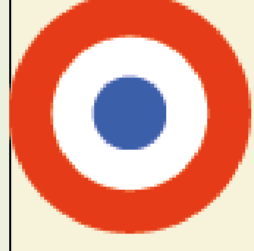



Découverte

Mon restaurant

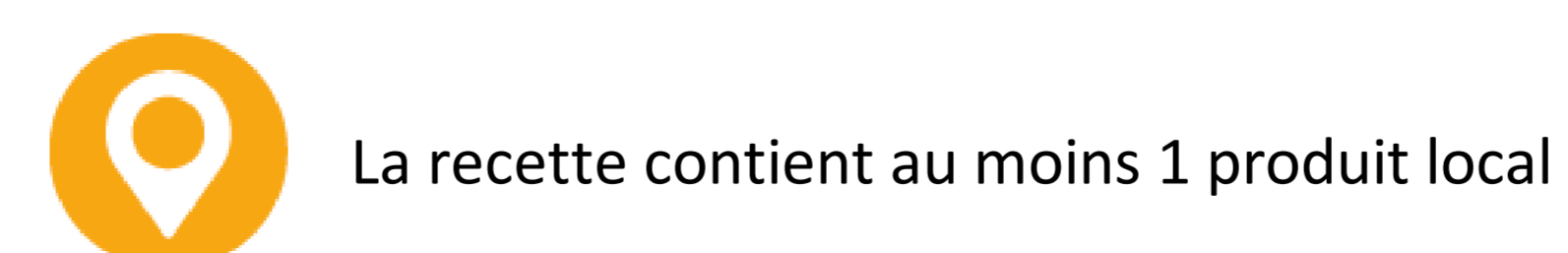
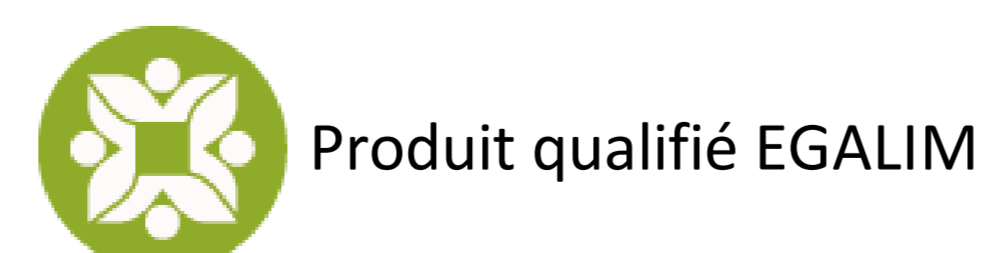
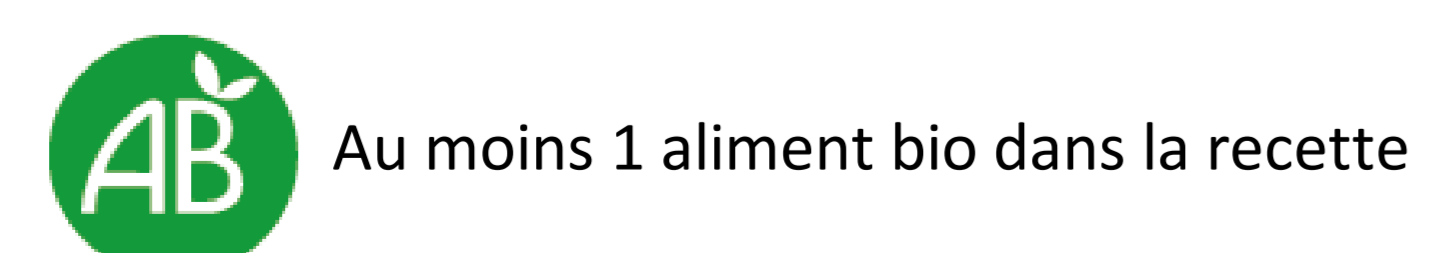
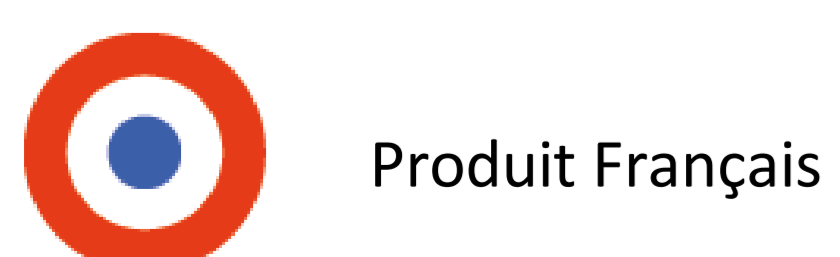
Déjeuners du **lundi 11 mai** au **vendredi 15 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Salade de betteraves persillées	 Salade verte	Quiche au fromage		
Kefta de poulet sauce curry	 Omelette aux œufs bio	poisson pané		
Lentilles sauce curry	*	Galette de haricots rouges		
 Riz	Farfalles	courgettes fraîches		
Sauce curry fromage blanc 		 Sauce tartare 		
Yaourt nature	 emmental rapé	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		
 Pommes bio	Yaourt aux fruits mixés	Compote pomme fraise		

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !


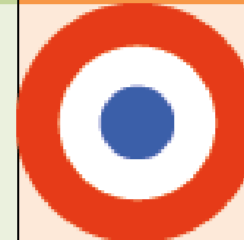


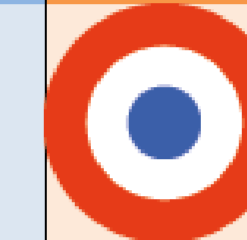
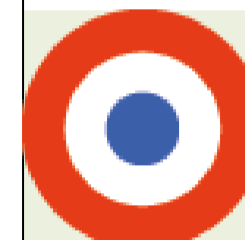

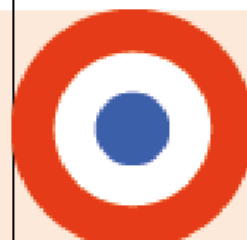






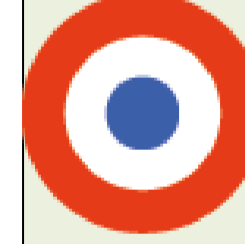
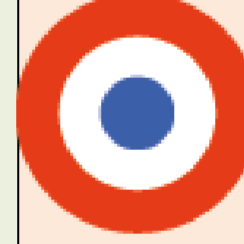

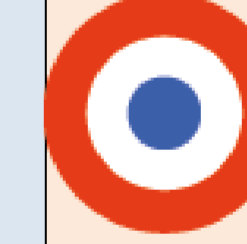

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Mon restaurant

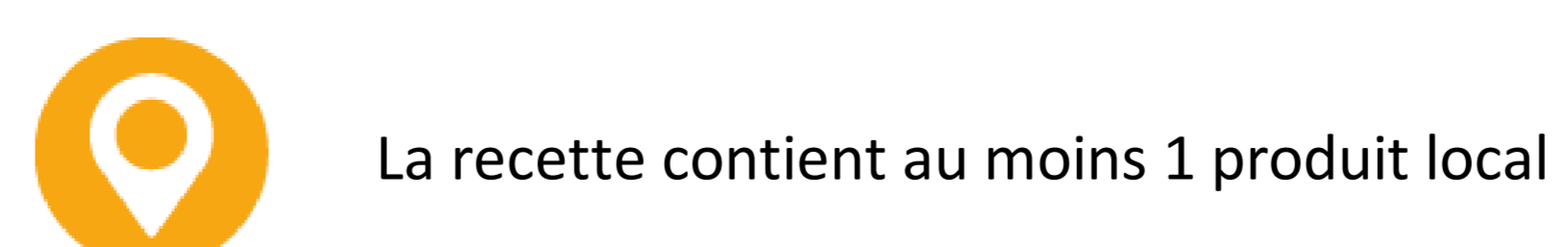
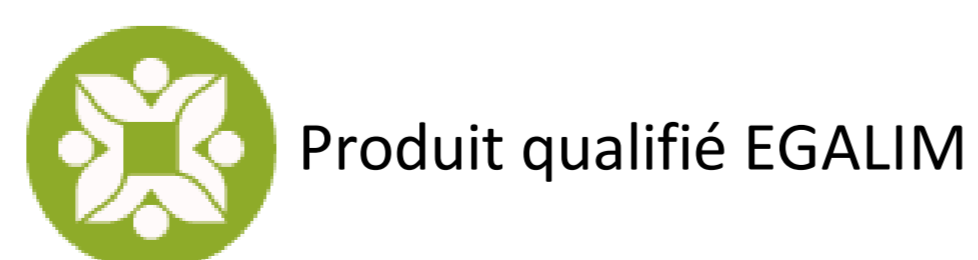
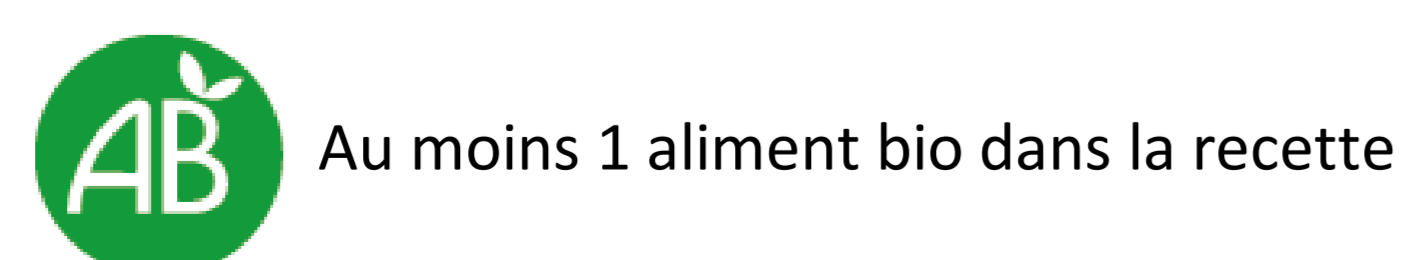
Déjeuners du **lundi 18 mai** au **vendredi 22 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD 	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	 Concombre <i>à la menthe</i> 	Salade verte <i>et croutons</i> 	COMPOSE TON SANDWICH	 Carottes râpées
 Boulettes de bœuf	 Filet de colin sauce citron	 Jambon à la provençale	Thon	 Couscous de pois chiche
Fallafels	Pané blé emmental épinards et graines	Omelette	Œuf dur	*
Purée de pommes de terre	Brocolis	 Riz pilaf	Bar à crudités de saison	 Semoule
			Pain baguette	
			<i>Chips</i> 	
			<i>Sauce mayonnaise</i> 	
 Fromage blanc	 Emmental français rapé	fromages à la coupe	 Laitage	 Tomme
 Compote BIO	Eclair	Pastèque	Beignet	Fruit à croquer

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

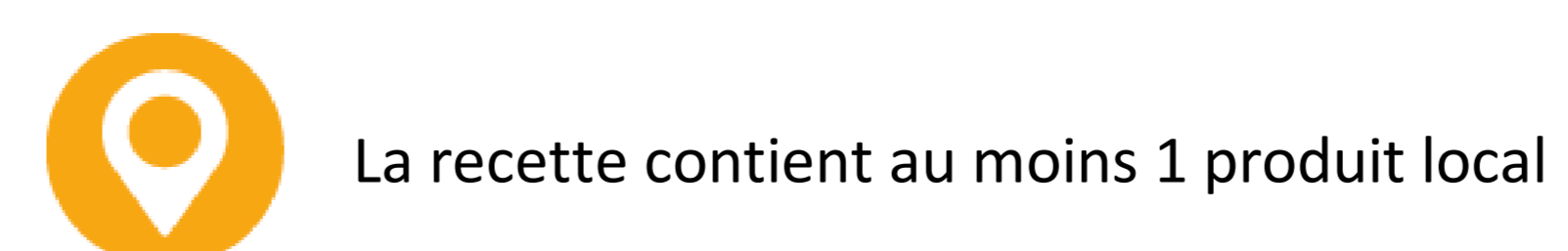
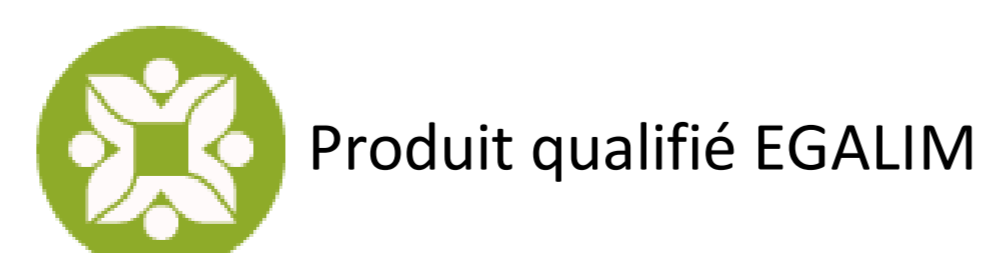
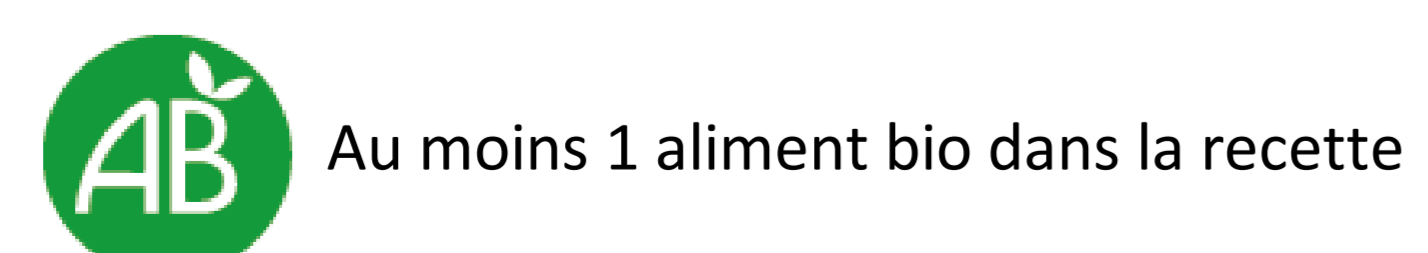
Déjeuners du **lundi 25 mai** au **vendredi 29 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
PENTECOTE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION 	LES CLASSIQUES	
	Salade de pois chiches	Tomates en salade		 Radis beurre	
	Cordon bleu de dinde	Filet de poisson		 Chipolatas 	
	 Pané épinards emmental	Omelette aux herbes		Kefta aux lentilles	
	Petits pois	 Macaroni		 Haricots verts	
					
	Samos	 Reblochon 		 Yaourt bio	
	Liégeois chocolat	 Tarte pomme BIO			Melon

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 1 juin au vendredi 5 juin 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	FÉRIÉ
				

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

