


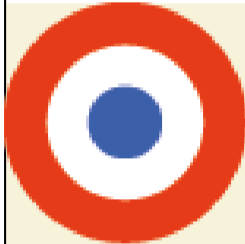

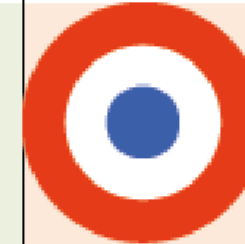


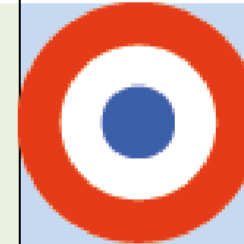









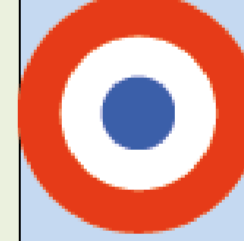




Mon restaurant

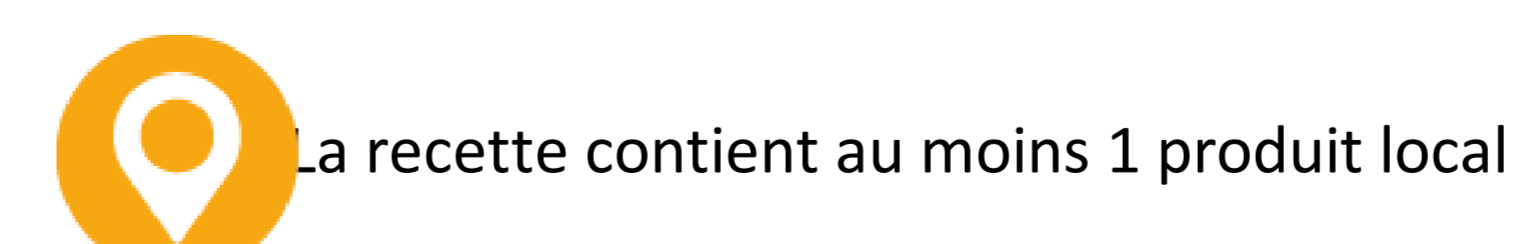
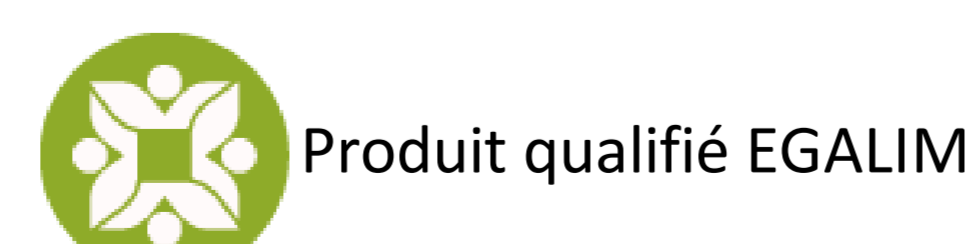
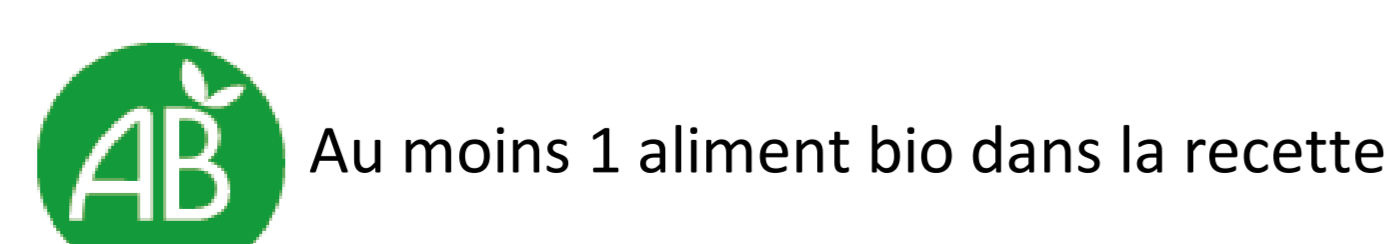
Déjeuners du **lundi 1 juin** au **vendredi 5 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
COMME CHEZ MAMAN	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	STREET FOOD
 Salade verte	Gaspacho	 Radis beurre	Velouté glacé poivron rouge et tomate	<i>Crudités du jour</i>
 Coquillettes jambon	 Émincé de poulet aux épices mexicaines	 Kefta de bœuf bio 	 Chili sin carne	 Merguez
 Coquillettes jambon (plat complet)	Galette aux épices mexicaines	Omelette	*	Falafels
	Carottes au cumin	Courgettes sautées	 Riz bio	Pommes au four
<i>Sauce cheddar</i> 	 <i>Épices mexicaines</i> 		Haricot rouge et maïs	*
 Brie	 Fromage blanc	 Fromage des Bornes	 Tomme	 Camembert
pâtisserie	 Melon	Semoule au lait	Salade de fruits frais	Crème dessert au chocolat
				

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !







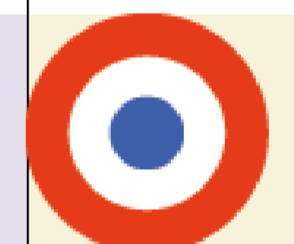


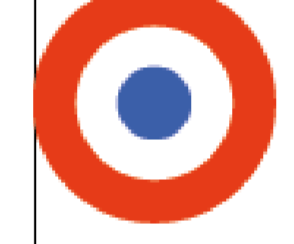








La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Mon restaurant

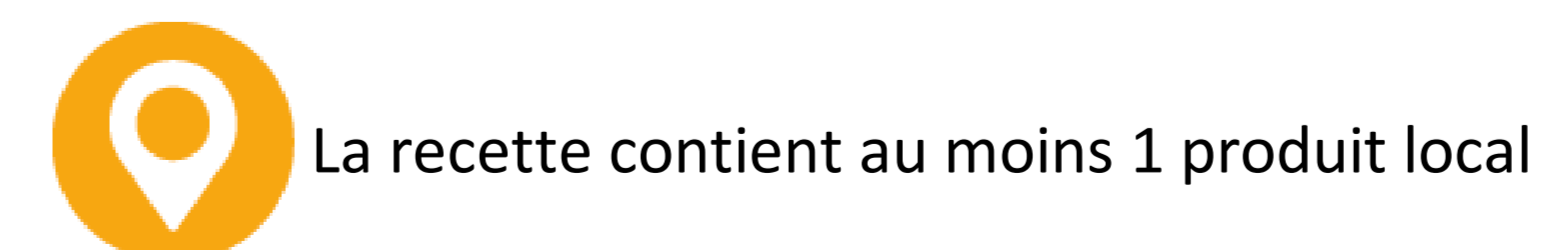
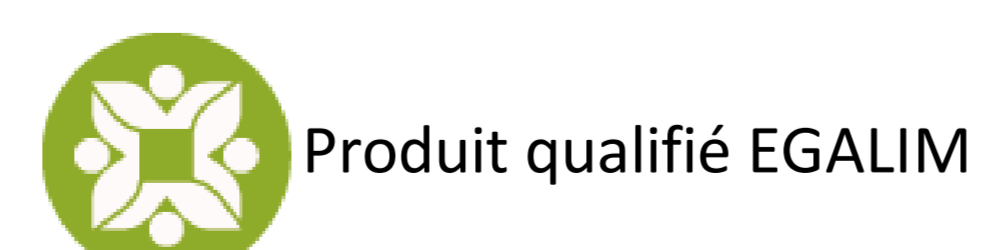
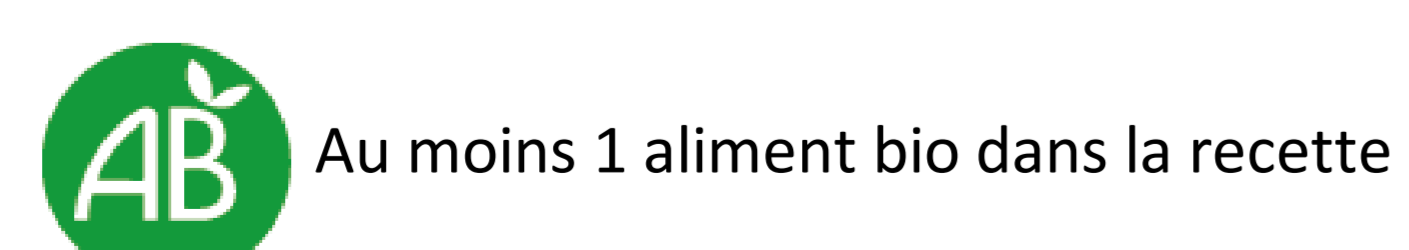
Déjeuners du **lundi 8 juin** au **vendredi 12 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION 	COMME CHEZ MAMIE
Salade de lentilles	 Concombre tzatziki	Salade de pois chiches	 verdure de saison	Salade coleslaw
Filet de poisson	Nugets de blé, sauce aux tomates	Sauté de dinde thym citron	 Bolognaise végé	Aioli de poisson
Galette au blé et à l'oignon	*	 Quenelle nature		Œuf dur
Légumes tajine	Ratatouille	Haricots verts persillés	 Penne rigate	 Riz
  		 <i>Sauce thym citron</i> 		 <i>Aïoli</i> 
 Emmental	 Tomme	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Samos	Laitage
Duo melon , pastèque	 Compote	Yaourt aux fruits	beignet chocolat	Brownie <i>Crème anglaise</i> 

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 15 juin** au **vendredi 19 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
 Courgettes râpées	Soupe froide de tomates	 Radis beurre	 Salade verte	Salade de pommes de terre
 Poulet mariné	 Filet de colin	Jambon grillé sauce charcutière	Coquillettes Bio , sauce aux 3 fromages	 Rougail saucisse 
Œufs brouillés	Falafels	 Quiche au fromage	 	Haricots rouges façon rougail
 Semoule 	choux fleur persillé	Pommes rissolées	(plat complet)	Ratatouille
	 <i>Crème de chorizo</i>  <i>Sauce tomate</i> 			  <i>Découverte du curcuma</i> 
 Le Montagnard	 Brie	 Yaourt nature sucré	 Fromage blanc	 Comté
Éclair	 Banane	Fruits au sirop	Soupe de pastèque	Liégeois

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

















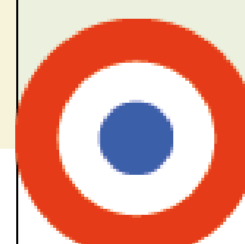


Découverte

Mon restaurant

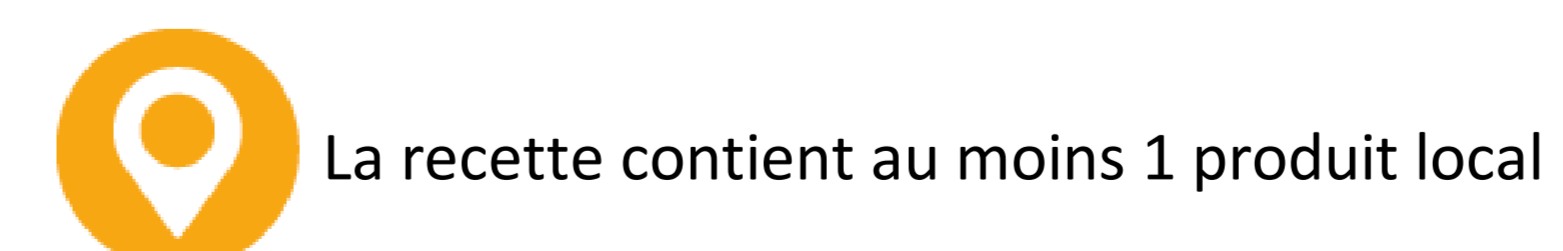
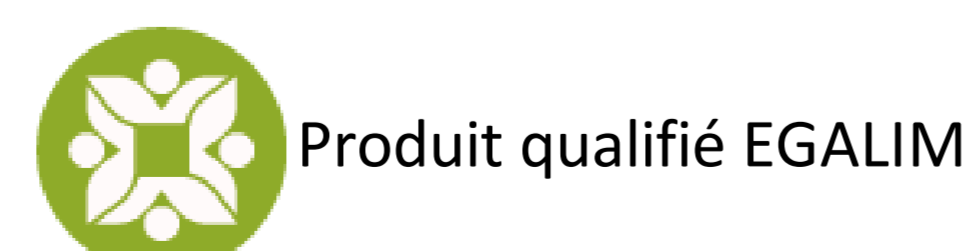
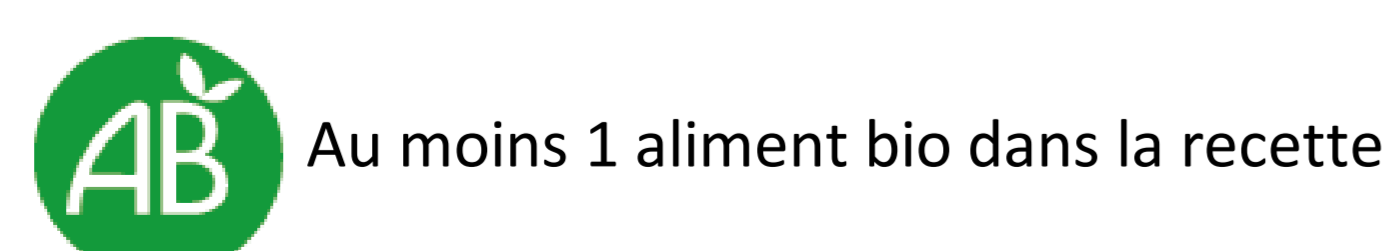
Déjeuners du **lundi 22 juin** au **vendredi 26 juin 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ PAPA	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
 Salade verte	 Carottes vinaigrette	 Salade de tomates	Radis beurre	Macedoine de légumes vinaigrette
Émincé de bœuf provençal aux olives	Curry de poisson	Paupiette de veau	Wing's de poulet grillé façon BBQ	Capeletti sauce tomate bio
 Nuggets de blé	Curry de pois chiches	sauce aux tomates	Omelette ciboulette	 *
Pommes purée	Riz créole	Aubergines à la tomate	Courgettes braisées	(plat complet)
 <i>Découverte de l'ail</i> 	 <i>Découverte du curry</i> 	 	<i>Sauce BBQ</i> 	
 Fromage blanc	Edam	 fromage de la fruitière	 Yaourt aromatisé	 Tomme blanche
Beignet	 Compote sans sucre ajouté	Moelleux aux chocolat	Salade de fruits frais de saison	Melon








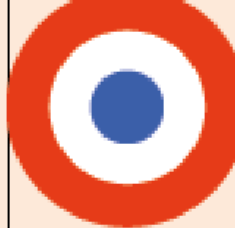

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

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 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Œuf mimosa	Salade Zéro Gaspi'	Taboulé	 Verdures de saison	Salade composée
 Steak haché	Pasta Day !	Cordon bleu	Crêpe jambon fromage	Poisson meunière
Pané fromager	Les recettes du chef			
Purée de pommes de terre	(plat complet)	 haricots verts	duo brocolis et choux	pommes grenailles
	Sauce carbonara 			
	Sauce tomates et basilic 			
 Saint nectaire	*	 Yaourt	 La vache qui rit	 fromage des Bornes
Fruits de saison	Dessert du jour	Compote	Crêpe sucrée	brownies

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

