



Mon restaurant

Déjeuners du lundi 6 juillet au vendredi 10 juillet 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Taboulé	carottes rapées	Concombre tzatziki	Betteraves vinaigrette	Radis beurre
haché de veau	Cappelletti	Moussaka au bœuf	Blanquette de poisson	Poulet basquaise
omelette	Bolognaise à l'égréné de pois	Moussaka aux lentilles	Blanquette de haricots blancs	Gratin d'œufs durs sauce aurore
carotte persillées	sauce tomate	(plats complets)	Riz créole	Haricots verts à l'ail
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	emmental rapés	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Melon	Compote sans sucre ajouté	Brownies	pêche	beignet framboise

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

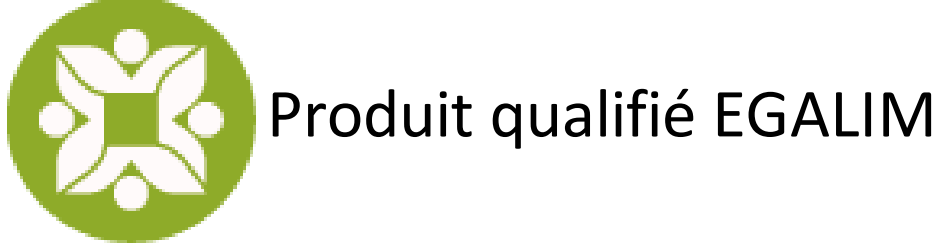
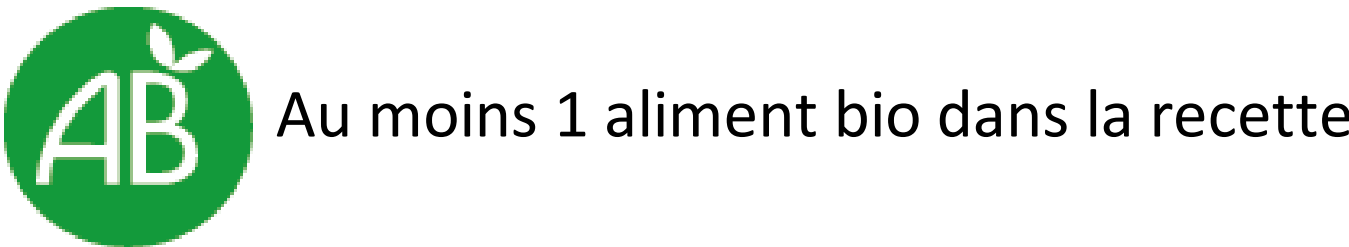
Déjeuners du **lundi 13 juillet** au **vendredi 17 juillet 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	FÉRIÉ	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Salade verte vinaigrette		Salade de pâtes à la grecque (olive, feta, concombre, huile d'olive, citron)	Salade de pommes de terre	Tomate mozzarella
Saucisse de toulouse		Filet de poisson au pesto	Boulettes de bœuf au paprika	Quenelle gratinée
Omelette		Falafels sauce yaourt	Gratin d'œufs durs	-
Purée de pommes de terre		courgettes	Haricots verts	Riz
Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
éclair		Pêche	Duo pastèque et melon	Compote sans sucre ajouté

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 juillet** au **vendredi 24 juillet 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Concombre à l'aneth	Salade de blé	Salade verte	Betteraves mimosa	Pizza fromage basilic
Lasagnes	Petit salé	Poulet rôti	Pané emmental épinard , sc tomate	Steack haché de veau
-	Œufs brouillés à la tomate	Galette de légumes secs	*	Omelette
(plat complet)	Ratatouille	Pommes au four	Riz sauvage	Chou-fleur béchamel
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Beignet	Melon	Liegeois	Pastèque	Abricots

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 27 juillet au vendredi 31 juillet 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	AWAY WE GO
Concombre bulgre	Pâté en croûte	Salade composée	Tomate à la mexicaine (coriandre, ail, épices douces, jus citron)	Taboulé de boulgour libanais (menthe, persil, citron, huile d'olive)
Pizza au fromage	Brandade de poisson	aiguillette de poulet	Chili con carne	Rôti de porc mariné
	Parmentier aux légumes secs	Œufs brouillés	Haricots rouges au chili	Omelette au fromage
Salade verte	-	brocolis	Riz	Courgettes braisées
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Compote sans sucre ajouté	Salade melon/pastèque	Gâteau au yaourt	Liégeois	Nectarine

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