

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO
Salade verte	Taboulé		Concombre à la menthe	Tomate mimosa
Croque monsieur	Salade composée			Salade Zéro Gaspil'
Croque thon			Salade de pâtes à la feta	
Escalope de porc sauce moutarde				Filet de poisson à la crème de poivron
Dhal de lentilles corail	Galette végétarienne du chef		Boulettes blé / tomate / basilic	
Carottes au cumin	Coquillettes AB		Gratin de courgettes AB	Riz
Polenta crémeuse	Champignons persillés AB			Tomates rôties
Mimolette	Fromage râpé		Comté	Fromage blanc à la crème de marron AB
Tarte aux pommes	Cake au citron		Liégeois	Beignet chocolat
Raisin	Salade de fruits frais de saison		Compote sans sucre ajouté	Pomme AB

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 5 octobre** au **vendredi 9 octobre 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	LES CLASSIQUES
Taboulé de boulgour	Salade de haricots rouges		REPAS A THEME	Carottes rapées
 Découverte Émincé fenouil vinaigrette au citron	Salade de riz		Salade de radis	Salade Zéro Gaspil'
			Salade de betterave	
	Steak haché			
Falafels	Galette épinard / emmental		Cappelletti au saumon fumé	Gratin de gnocchis
Semoule	Frites			
Patate douce rotie	Epinards à la crème		Haricots verts	Brocolis
sauce yaourt à la menthe			sauce à l'aneth	
Brie	Fromage blanc 		Yaourt au coulis de framboise	St nectaire
<u>Brownie</u>	Ile flottante		Crème dessert aux pralines	Clafoutis aux pommes
Poire pochée au chocolat	Salade de fruits		Raisin	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



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 12 octobre au vendredi 16 octobre 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	STREET FOOD
Betteraves vinaigrette	Salade verte		Concombre vinaigrette	Pas de cantine
Macédoine vinaigrette	<u>Dernière tomate !</u>		Macédoine de légumes	
Œuf mayonnaise			Salade Zéro Gaspi'	Journée pédagogique
	Fish and chips		Tasty crousty	
Gratin de penne à la ricotta			Poulet ou Mozza panés	
	Pomme de terre rôtie		Riz	
Plat complet	Petits pois		Topping	
			Sauce blanche et aigre douce 	
Emmental	Yaourt nature sucré		Tomme blanche	
Cookie	Snickers		Mousse au chocolat	
Quartiers de pommes caramélisés	Compote d'abricots		Ananas frais	

Compote d'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



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 19 octobre au vendredi 23 octobre 2026

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

[illegible]

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



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

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

