



#### au vendredi 7 novembre 2025 lundi 3 novembre Déjeuners du

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

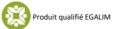
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VEGETARIEN	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
Carpaccio de betterave,pomme, fromage de chèvre & noix	Salade verte	Salade de Pdt		Salade verte
Velouté de légumes de saison	Émincé de chou blanc	Salade Zéro Gaspil'	Buffet de crudités	Salade Zéro Gaspil'
Tarte fine à l'oignons & aux herbes	Carotte râpée			
		Falafel		
Gratin de légumes de saison	Jambon Grillée		Merguez	Blanquette de Poulet
Dhal de lentille à l'indienne	Poisson frais		Poisson frais	Poisson
-	Pates	Lentilles	Boulgour	Riz
	Endives braisée		Brocolis aux amandes	Poêlée de légumes
Assortiment de Laitage et fromage 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
Mousse chocolat végé	Marbré au chocolat		Gâteau aux pommes	Mousse au coco
Gâteau au pois chiche & citron	Compote pomme banane sans sucre ajouté	Fruit au sirop léger	Crème déssert chocolat	Compote de pomme

#### 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 10 novembre au vendredi 14 novembre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	FÉRIÉ	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE
Maçédoine de légumes		Mâche	Coleslaw	Salade verte
Salade verte		Salade Zéro Gaspil'	Cèlerie au curry	Salade Zéro Gaspil'
Carotte râpée				
Boulette de Bœuf		Steack végétarien	Escolope de volaille au curry	Bœuf bourguignon
poisson			Poisson frais	Poisson
Semoule		Blettes gratinées	Riz	Polenta
Haricots vert			Duo Poireaux & carotte	Butternut braisée
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
Moelleux au chocolat		Compote de fruits sans sucre ajouté	Gâteau à l'ananas & aux amande	Gâteau à la poire & aux amandes
Crème dessert vanille			Compote de pomme fraise	Raisins

### 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 17 novembre au vendredi 21 novembre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	AWAY WE GO
Salade verte	Salade de cruditée	Chou chinois vinaigrette		Salade Zéro Gaspil'
Piémontaise	Œuf dur	Salade Zéro Gaspil'	Buffet de crudités	Salade de pamplemousse
Chou blanc à la ciboulette	Emincé de chou rouge			
Jambon grillée	Sauté de veau marengo	Lasagnes végétarien	Poulet tex mex	Emincé de bœuf à l'oignons
Poisson	Poisson frais	-	Poisson frais	Poisson
Lentilles	Ecrasé de Pdt	-	Riz & haricots rouges	Pates
Haricots beurre	Fenouil braisée		Poêlée de légumes	Duo chou & carotte
			Sauce épicée 🙃	Sauce tomate basilic 😌
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de létages 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
Gâteau aux yaourts	Pomme au Four		Beignet au chocolat	Gâteau au coco
Compote sans sucre ajouté	Crème dessert	Mousse au Chocolat	Compote sans sucre ajouté	Panna cotta au coulis <sup>©</sup>

#### 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 24 novembre au vendredi 28 novembre 2025

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO
Salade verte	Rosette de Iyon	Mâche	REPAS A THEME	Coleslaw
Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote	Salade Zéro Gaspil'		Salade Zéro Gaspil'
Emincé de chou blanc	Chou rouge & pomme verte			
Sauté de porc à la provençale	Poulet rôti			Poulet au curry
poisson	Poisson frais	Tarte aux légumes		Poisson
Blé	Pdt grenaille			Riz
Gratin de Chou-fleur	Haricots vert	Brocolis à léchalotte		Trio de légumes
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
Gâteau à l'orange	Marbre au chocolat	Banane à la crème & chocolat		Brownie
lle flotante	Compote sans sucre ajouté			Compote de pomme 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











