

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
Salade verte au maïs	Salade de betteraves & fromage de chèvre			
Endives aux croutons	Lentille à l'echalotte	Salade Zéro Gaspil'	Buffet de crudités	Salade Zéro Gaspil'
Carotte râpée	Chou chinois vinaigrette			
Sauté agneau au cumin	Rougail saucisse	Lasagne de légumes	Poulet mariné	Rôti de porc
Filet poisson	Filet poisson frais	Haricots plats au beurre	Filet Poisson frais	Filet Poisson
Riz	Semoule			Coquillette
Carottes sautées	Courge Braisée			Epinard 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	Laitage	Laitage
Galette des rois	Ananas frais		Gateau a la poire & amande	Mousse au Chocolat
Fruit de saison	Liégeois	Flan caramel	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

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 12 janvier au vendredi 16 janvier 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	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Radis beurre	Salade de boulgour		Salade verte	Salade Zéro Gaspil'
Chou rouge	Salade de pommes de terre	Salade Zéro Gaspil'	Carotte rapée à l'orange	
Salade de maïs	Poireaux vinaigrette		Chou blanc miel & graine de sésame	
Escalope de volaille au Curry	Saucisse	Steak Végé	Sauté de bœuf bourguignons	Poulet Basquaise
Filet de poisson	Filet de poisson frais	Gratin chou romanesco	Filet de Poisson frais	Filet de poisson
Blé	Lentille		Ecrasé de Pdt	Semoule
Haricots verts persillés	Gratin chou-fleur		Haricot vert persillées	Poêlée 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	Laitage	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Compote sans sucre ajouté	Salade d'agrumes	Banane chocolat	Marbre chocolat	Il flotante
Moelleux au chocolat	Gâteau au coco		Crème dessert vanille	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

Mon restaurant

Déjeuners du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION SAVEURS D'ORIENT	AWAY WE GO
Piémontaise	Carottes râpées			
Lentilles ciboulette	Endives aux dés d'emmental	Salade Zéro Gaspil'		Salade Zéro Gaspil'
Chou rouge	Velouté de légumes			
Escalope de porc	Sauté de Poulet aux olives	Tortilla aux oignons		Chilli corne carne
Filet de poisson	Filet de poisson frais			Filet de poisson
Pdt grenaille	Coude rayée	Cèleri Braisée		Riz
Brocolis aux amande 	Duo chou & carotte			Haricots beurre sautés
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
Corbeille de fruits	Banane au chocolat			Salade d'oranges & cannelle 
Brownie	Creme déssert caramel	Ananas		Far breton

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 26 janvier au vendredi 30 janvier 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	LES CLASSIQUES
Coleslaw	Salade verte	Salade Zéro Gaspil'	Soupe courge cumin	
Mâche	Samoussa aux légumes		Haricots verts en salade	Salade Zéro Gaspil'
Salade de riz	Endive au bleu		Brocolis vinaigrette	
Jambon grillée	Sauté de porc au pruneaux	Gratin d'oeufs durs	Couscous poulet	Steak haché
Filet de poisson	Filet de poisson frais	Carottes fondantes	Filet de poisson frais	Filet de Poisson
Lentilles	Riz		Semoule	Farfalles
Flan de légumes	Brocolis au amandes		Légumes couscous	
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Laitage	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 au yaourt	Pomme au four	Gâteau du chef	Gâteau aux amandes	Chou chantilly
Corbeille de fruits	Île flottante caramel ⁺		Creme dessert chocolat	Compote pomme banane 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