









Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 18 mai** au **vendredi 22 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES		COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	Concombre <i>à la menthe</i> 		Salade verte	Carottes râpées
Poireau vinaigrette	Coleslaw		<i>celeri reoulade</i>	<i>Salade Zéro gaspil'</i>
Coucous aux pois chiches	Poulet rôti		Sauté de porc à la moutarde	Bœuf au paprika
	Pané blé emmental épinards et graines		Omelette aux herbes	Falafels
Semoule	Brocolis		Lentilles	Courgettes grillées
Légumes couscous				
 <i>Découverte Harissa</i> 	<i>Fromage râpée</i> 		 	<i>Paprika fumé</i>  <i>Sauce fromage blanc aux herbes</i> 
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Salade de fruits frais	Flan patissier		Salade pastèque / melon	Roulé confiture
Glace	Melon		Mousse au chocolat	Fruit à croquer

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