

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 31 août** au **vendredi 4 septembre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD
	Salade verte		Haricots rouges vinaigrette	salde zéro gaspillage
	Tomate moutarde à l'ancienne		Salade de perles, feta, olives Salade Zéro Gaspil'	Buffet de crudités : carottes, tomates, salade verte
	Bolognaise aux lentilles		Filet de poisson pané	Émincé de poulet
	Bolognaise au bœuf		Quenelle sauce tomate	Houmous
	Penne		Ratatouille	boulgour
	(plat complet)		Riz pilaf	Buffet de crudités : carottes, tomates, salade verte Sauce tomate basilic Sauce fromage blanc ail et fines herbes
	Fromage râpé		Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Dés d'emmental
	Glace		Chou vanille	compote maison
	Melon		Poire pochée à la vanille	cookie

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 7 septembre au vendredi 11 septembre

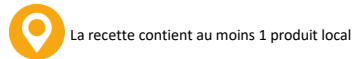
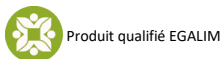
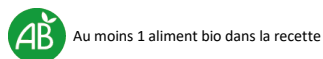
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Salade de tomates	Salade de lentilles		Salade verte	 Découverte du Gaspacho
Émincé de chou blanc vinaigrette	Salade de blé		Céleri rémoulade	Salade Zéro Gaspil'
Rillettes de poisson ciboulette citron	Radis beurre			
Tajine de poulet	Tortilla de légumes		Rôti de porc au jus	Curry de poisson
Tajine de légumes et pois chiches	Émincé de dinde à la moutarde		Omelette	Falafels fève pois chiche sauce fromage blanc
Semoule	Courgettes et aubergines sautées		Tian de légumes	Frites
Légumes aux épices	Riz pilaf		Farfalles	brocolis
 Découverte du cumin +				Sauce curry +
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Fromage râpé +	Assortiment de laitages et fromages à la coupe
gâteau fruit rouge	Salade de pastèque à la menthe +		Flan pâtissier du chef	Panna cotta coulis de fruits
Melon	Raisins		Salade de fruits jaunes de saison	Prune

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 14 septembre au vendredi 18 septembre 2026

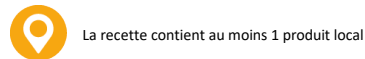
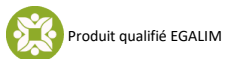
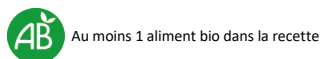
* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive)	Tomate basilic		REPAS A THEME	Salade verte
Carottes râpées	Radis émincés vinaigrette			Salade Zéro Gaspil'
Taboulé	Salade de pois chiches			
Bruschetta fromage tomate basilic	Filet de poisson à la menthe			Sauté de bœuf à la provençale
Bruschetta jambon tomate basilic	Oeufs durs gratinés sauce béchamel			Nuggets de blé
 Découverte des Aubergines grillées	Courgettes braisées			Lentilles
-	Gratin de pommes de terre Sauce menthe 			Brocolis sautés Sauce fromage blanc 
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe			Laitages
Glace	Brownie du Chef			Salade pastèque / melon
Compote pomme abricot sans sucre ajouté	Nectarine			Ile flottante

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 21 septembre au vendredi 25 septembre 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	COMME CHEZ MAMIE	STREET FOOD
Piémontaise	Concombre vinaigrette		Tomates vinaigrette	
Salade de blé au chorizo	 Velouté glacé courgettes coriandre		Salade verte	
Salade verte et maïs	Chou-fleur sauce cocktail			
Filet de poisson à l'armoricaine	Haricots rouges façon rougail		Poulet rôti	Burger de bœuf
Œufs brouillés	Rougail saucisse		Tortilla aux légumes	Burger végétarien
Ratatouille	Riz		Haricots verts	Frites
Coudes rayés	(plat complet)		Purée de pommes de terre	Salade verte
 Découverte de la sauce armoricaine	Sauce piquante 		 Découverte du persil	
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe		Laitages	Laitages
<u>Dernière salade pomme fruits rouges !</u>	Banane chocolat noix de coco râpée 		Crumble aux fruits d'été	Fruit à croquer
Mousse au chocolat	Raisins		Salade de fruits Zéro Gaspiil'	Compote sans sucres ajoutés

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