



Menu midi

Déjeuners du **5-oct.** au **9 octobre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Cœufs durs mayonnaise	Salade de carottes bio 	Salade à la Grecque	Slade de pomme pdt a la dinde	Pizza fromage
Pâté en croute	Betteraves bio vinaigrette 			
Salade verte	salade verte	Salade verte	Salade verte	salade verte
Quenelle gratinée au fromage 	Wing's de poulet sauce barbecue	Moussaka 	Jambon braisé aux herbes	Filet de poisson frais 
Ebly 	Semoule 	Ebly	Lentilles du Puy à l'ancienne	Riz
Tomates provençales	Gratin de brocoli bio 		Chou fleur bio 	Carottes persillées
Yaourt nature BIO 		Yaourt nature	Yaourt nature BIO 	
	Coulommiers	Abondance de la fruitière des Bornes 		Montagnard de la fruitière de Bornes 
Maestro chocolat 	Compote de fruits Bio 		Eclair au chocolat	
Maestro vanille 		Yourt grec sur lit de fraise		Salade de fruits frais
fruits	fruits	fruits	fruits	fruits

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





Menu soir

Dîners du

5-oct.

au

9 octobre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Tomates maïs et thon	Salade chef	Feuilleté au fromage	Thon mayonnaise	
salade verte	salade verte	Salade verte	Salade verte	
Boulettes de bœuf à l'italienne	Saucisse de veau	Calamars à la Romaine	Cordon bleu	
Cœur de blé bio	Purée de pommes de terre	Pomme rosti	Pates diverses	
Carottes au jus	Poivrons grillés	Choux romanesco	Courgettes persillées	
Velouté nature	Yaourt nature BIO	Petit suisse	Yaourt nature BIO	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Paris-brest	Mousse chocolat	Mélange raisin noir et blanc	Compote de fruits Bio	
fruits	fruits	fruits	fruits	

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



F