



Menu midi

Déjeuners du **12-oct.** au **16 octobre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Taboulé de mémé	Céleri rémoulade	Avocat au thon	Salade rose de pépinettes	Tarte Tomate chevre Basilic
Salade verte	Coleslaw	Salade verte	 Salade verte	salade verte
Boulettes de bœuf à l'italienne	Crousti fromage	Poulet sauté à l'Indienne	Jambon braisé	Quenelles de brochet
Boulgour bio	Cœur de blé bio	Semoule	Purée de PDT et sa touche de betterave	Riz
Jardinière de légumes	Purée de potiron	Poelée de champignons	Poelée de navets	Gratin de chou fleur
Tomme de la fromagerie des Bornes	Yaourt nature BIO	Fromage fumé de savoie	Yaourt nature BIO	Cantal
Crème dessert vanille	Eclair à la vanille	Raisin blanc	Carré framboise	Compote de fruits Bio
Crème dessert chocolat	fruits	Raisin noir	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

12-oct.

au

16 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
Cœufs durs mayonnaise	Macédoine de légumes	Salade de maïs	Pizza fromage	
salade verte	salade verte	Salade verte	Salade verte	
Capeletti à la crème	Nugget's de volaille	Sauce bolognaise	Tartiflette au reblochon	
Poêlée de légumes verts	Petits pois au thym	Torsades	Choux braisé	
Yaourt nature BIO	Purée de potiron	Lanières de poivrons	Fromage blanc coupelle	
Fromage	Fromage blanc coupelle	Yaourt nature BIO	Fromage	
Mangues à la menthe	Fromage	Fromage	Brownies	
fruits	Riz au lait	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

