

Menu midi

Déjeuners du **7-sept.** au **11 septembre 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	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Tomate grappe mozzarella basilic	Feuilleté au fromage	Salade mexicaine	Compose ta salade	Betteraves bio 
Salade verte bio 	Salade verte bio 	Salade verte bio 	Salade verte bio 	Céleri rémoulade
Pasta day 	Filet de merlu et sce bouillon	Sauté de porc au curry 	Chili con carne 	Salade verte bio 
Sauce fromage	Pommes de terre vapeur	Semoule	Riz	Cuisse poulet rôti 
Courgettes bio a l huile d olive 	Carottes bio 	Brocolis au beurre	Poivrons grillé bio 	Cœur de blé bio 
Yaourt nature BIO 	Comté 	Velouté nature	Yaourt nature BIO 	Aubergines
Tiramisu	Les 2 vaches vanille bio 	Abondance de la fruitière des Bornes 	Salade de fruits frais	Bleu
Fruits	Yaourt aromatisé	Tarte aux myrtilles	Kiwi frais	Compote de fruits Bio 
	fruits	fruits	fruits	Banane chocolat
				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

