



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	Spaghetti	Semoule	Purée de pdt et sa touche betterave	Riz
Jardinière de légumes	Purée de potiron	Poelée de champignons	Poelée de navets	Gratin de chou fleur
Tomme de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO	Brie bio	Yaourt nature BIO	Abondance de la fruitière des Bornes
Crème dessert vanille	Eclair à la vanille	Raisin blanc	Mousse fraise	Litchis au sirop
Crème dessert chocolat	fruits	Raisin noir	fruits	Compote de fruits Bio

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

