



Menu midi

Déjeuners du **2-nov.** au **6 novembre 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
Pizza fromage	Betteraves bio au thon et œuf 	Œufs au paprika		Carottes râpées
	Haricots verts en salade 	Thon mayonnaise		Taboulé
Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte
Sauté de poulet aux petits légumes 	Diots au vin blanc 	Lasagnes maison 	Tartiflette végété 	Filet de poisson frais 
Boulgour bio 	Coquillettes 			Riz
Brocolis bio 	Fondue de poireaux	Poelée de champignons		Gratin de brocolis bio 
Yaourt nature		Velouté nature	Yaourt nature BIO 	
Camembert	Comté 			Abondance de la fruitière des Bornes 
Assortiment de compote bio 	Yaourt aromatisé	Mangues à la menthe		Banane au chocolat
	Les 2 vaches vanille bio 	Kiwi frais		Ananas 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

