Menu midi

Déjeuners du 16-nov. au 20 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	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Macédoine de légumes	Pizza fromage	Champignons à la grecque	Salades amérique latine	Salade de pomme de terre aux herbes
Asperges		Céleri & carottes		
Salade verte	salade verte	Salade verte	Salade verte	salade verte
Nugget's de volaille	Filet de merlu	Filet mignon de porc créme et moutarde	Fajitas de bœuf	Crousti fromage
Céréales gourmande bio	Riz	Pomme rosti	Pommes de terre sautées	Coquillettes
Gratin de brocolis bio	Purée de potiron	Printanière de légumes	Légumes a la mexicaine	Poêlée de légumes verts
Camembert		Comté	Bleu	
	Yaourt nature BIO		Yaourt nature BIO	Fromage blanc coupelle
Yaourt aux fruits	Compote de fruits Bio	Salade de fruits frais		Clémentines
Les 2 vaches vanille bio		Banane au chocolat	Crêpes au sucre	Kiwi frais
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