Menu midi

Déjeuners du 30-nov. au 4 décembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Salade de brocoli bio	Salade facon cantonaise	Champignons sauce ciboulette	Salade croutons mais thon	Feuilleté hot dog
Betteraves en vinaigrette		Avocat	Salade de chou rouge noix et pomme	
Salade verte	salade verte	Salade verte	Salade verte	salade verte
Aiguillette de colin pané	Emincé de poulet à la Pékinoise	Filet de saumon sce miel	Rougail a la tomate	Quenelle nature gratinée
Pomme de terre vapeur bio	Semoule	Riz	Coquillettes	Boulgour bio
Purée de carottes	Fricassée de légumes Thai	Fondue de poireaux	Gratin de chou fleur bio	Poêlée de légumes verts
Comté		Bûchette de chèvre	Camembert	
Velouté nature	Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO
Mangues à la menthe	Crème dessert praliné	Poire cuite au caramel		
Salade de fruits	Créme dessert vanille bio	Banane chocolat	Tarte aux poires Bourdaloue	Assortiment de compote bio
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