

SAINT GENIEST

Déjeuners du **lundi 9 février** au **vendredi 13 février 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	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
 Betteraves mimosa 	 Chou rouge vinaigrette 		COMPOSE TON WRAP	 Salade verte 
			Feuilleté fromage	Salade Zéro Gaspil*
Macaroni au jambon Poisson pané	Filet de poisson ciboulette		 Émincé de poulet	 Cordon bleu
	 Semoule		Falafels	 frite 
			gratin de chou fleurs	
				Sauce miel romarin 
 Fromage blanc sucré			mimolette	Laitage
 Compote pomme poire 	gateau maison		 Fruit à croquer 	mousse chocolat
	 fruits de saison 			

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



Les p'tits PLUS



Découverte

MONTALEMBERT

Déjeuners du lundi 9 février au vendredi 13 février 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	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
 Émincé de radis 	 Chou rouge vinaigrette 		Salade verte	 Salade verte 
 Endives vinaigrette 	 Céleri vinaigrette 		Macedoine	Salade Zéro Gaspi'
 Betteraves mimosa				
Cappelettis fromage	Quenelle à la tomate		Cheese burger	 poisson meuniere
Petit pois carotte			fish and chips burger	
-	 Courge roti 		Frites	Pates
-	 Riz			 Haricots plats 
Fromage	Yaourt		fromage	
	 Banane 		 Fruit à croquer 	Flan caramel
Compote pomme poire			Marbré chocolat	 Fruit 

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



Les p'tits PLUS
































Découverte

LA SALLE

Déjeuners du lundi 9 février au vendredi 13 février 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	STREET FOOD	COMME CHEZ MAMIE
 Émincé de radis 	 Chou rouge vinaigrette 	 Mâche 	COMPOSE TON WRAP	 Salade verte 
 Endives vinaigrette 	 Céleri vinaigrette 	Salade Zéro Gaspi'		Salade Zéro Gaspi'
 Betteraves mimosa	 Soupe de légumes 			
Gnocchetti à la sauce tomate	Filet de poisson ciboulette	Escalope de volaille à la crème	 chili con carne	 Cheese burger
Pate Carbonara	Quenelle à la tomate	Nuggets de blé	chili vege	Fish burger
-	 Courge roti 	 Carottes braisées 	riz	Frites
-	 Semoule	puree	haricots verts	 
Fromage râpé 	Ciboulette 	Sauce tomate 	Sauce fromagère 	Sauce miel romarin 
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Laitage	Laitage
 Pomme au four cannelle 	Gateau maison	Panna cotta au chocolat	 Fruit à croquer 	Flan caramel
Compote pomme poire	 Salade de fruits frais 	Pêche chantilly	Compote sans sucre ajouté	 Salade de fruits Zéro Gaspi' 

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



Les p'tits PLUS



Découverte



JB LA SALLE

Dîners du **lundi 9 février** au **jeudi 12 février 2026**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
salade bar	salade bar	salade bar	salade bar
Hot dog	boulette de bœuf	Escalope de dinde au romarin	fish and chips
pomme noisette	poelee de légumes	Brocolis sautés	riz aux légumes
Semoule	Pate	Gratin de patates douces	
Assortiment de laitages et de fromages à la coupe	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Panna cotta aux fruits	tiramisu	compote de pomme	Pêche au coulis

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



Les p'tits plus



Découverte