



Diners du

lundi 4 mai

au jeudi 7 mai 2026

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE QUICHE 			FÉRIÉ
Céleri rémoulade	Taboulé	Tomate aux fines herbes	
Poireaux vinaigrette	Fenouil émincé	Salade de riz	
Quiche au fromage	Filet de poisson au basilic	Steak haché de veau	
Quiche lorraine	Quenelle	Filet de poisson pané	
Salade verte	Gratin de chou fleur	Pâtes	
	Blé 	Haricots verts poêlés	
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	
Œufs à la neige	fruits	Salade de fruits frais	
Fruit de saison	Flan caramel	Tarte aux pommes	

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

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	FÉRIÉ
Salade de pâtes	Salade verte	Concombres au fromage blanc	Houmous de haricots rouges	
Lentilles en salade	Carottes râpées vinaigrette	<i>Salade Zéro gaspil'</i>	<i>Salade Zéro gaspil'</i>	
Tomates au basilic				
Filet de poisson meunière	Rôti de porc <i>et son jus</i> 	Boulette de veau <i>à la sauce tomate</i> 	Tajine de pois chiches et légumes	
Œufs brouillés	Galette de légumes secs	Blanquette de haricots blancs	Tajine de poulet	
Courgettes braisées	Polenta	Carottes braisées	Semoule	
Riz	Ratatouille	Pommes de terre vapeur	Légumes tajine	
			<i>Amandes effilées grillées</i> 	
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Laitage	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	
melon	Glace	Crumble aux fruits	Salade de poire aux épices	
Compote sans sucre ajouté	Corbeille de fruits de saison	Banane chocolat	Panna cotta <i>Coulis framboise</i> 	

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

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	FÉRIÉ
pois chiches en salade	Carottes râpées vinaigrette		<i>bettrave bio</i>	
Filet de poisson aux épices	Rôti de porc <i>confit</i>		lasagne aux légumes	
Courgettes braisées	tortillas Ratatouille			
emmental	yaourt mixé			
			glace	
Compote sans sucre ajouté	banane		pomme 	

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

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	FÉRIÉ
Salade de pâtes au surimi	Salade verte		salade de concombre	
Lentilles en salade	Carottes râpées vinaigrette		radis	
Tomates au basilic				
Tajine de poulet	Rôti de porc <i>et son jus</i>		Filet de poisson meunière	
omelette	Galette de légumes secs			
Légumes tajine	torti		riz	
Semoule	Ratatouille		courgettes	
brie	yaourt bio mixe		emmental	
melon	Glace		poire au 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