



Mon restaurant






Dîners du

lundi 18 mai

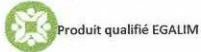
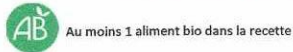
au jeudi 21 mai 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	SOIRÉE TAJINE 🍽️		
Salade de blé	Salade verte	Salade haricots blancs à la coriandre	Concombre vinaigrette
Céleri rémoulade	Samoussa légumes	Coleslaw	Poireaux mimosa
filet de truite	Tajine de pois chiches	Tarte au fromage	Sauté de dinde à l'indienne (lait coco, curry, ail, oignon, citron)
cannelonni	Tajine de boulettes d'agneau	Brochette de poisson crème au thym	Filet de poisson
Chou fleur gratiné	Semoule	Purée de légumes	Polenta crémeuse
Riz	Légumes tajine	Penne	Tomates rôties
			
Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Liégeois
Poire pochée caramel	Banane choco coco	Pomme au four gelée groseille	Fruit 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



* 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 🍞	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	Concombre ⁺	Salade verte <i>et croutons</i> ⁺	salade verte	Carottes râpées
Poireau vinaigrette	Coleslaw	<i>Salade Zéro gaspil'</i>		<i>Salade Zéro gaspil'</i>
Tomate mozzarella	Salade de lentilles à l'échalote			
Coucous aux pois chiches	Poulet rôti	Palette de porc à la provençale	pasta party	Bœuf au paprika
Couscous aux merguez	Pané blé emmental épinards et graines	Œufs brouillés	sauce fromage	Falafels
Semoule	Brocolis	Riz pilaf	sauce carbo	Courgettes grillées
Légumes couscous	Tortis	Poêlée d'aubergines à la tomate		Pommes au four <i>Paprika fumé</i> ⁺
Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	Assortiment de laitages et fromages à la coupe	<i>Sauce fromage blanc aux herbes</i> ⁺ Assortiment de laitages et fromages à la coupe
fruits	Flan	Compote sans sucre ajouté	roulé confiture	panna cotta
Glace	Melon	Moelleux aux poires	pastèque	Fruit à croquer

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 18 mai** au **vendredi 22 mai 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 🍞	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	Concombre <i>à la menthe</i> 🌿		salade verte	Carottes râpées
Poireau vinaigrette	Coleslaw			<i>Salade Zéro gaspil'</i>
Tomate féta	Salade de lentilles à l'échalote			
Coucous aux pois chiches	Poulet rôti		pizza fromage	poisson pané
Couscous aux merguez	Pané blé emmental épinards et graines			
Semoule	Brocolis			Courgettes grillées
Légumes couscous	Tortis			purée
brie	flan caramel		yaourt nature sucré	edam
			Beignet	pasteque
Glace	Melon			cocktail de 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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	STREET FOOD 	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette				Carottes râpées
	Salade de lentilles à l'échalote			
	Poulet rôti		pizza fromage	emince de bœuf
Couscous aux merguez			pizza jambon	
Semoule	Brocolis			Courgettes grillées
Légumes couscous				
mimolette	yaourt mixe			edam
Glace	Melon		Beignet	
			banane	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