LA SALLE

Déjeuners du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO
Salade verte	Salade de pépinettes	salade verte	REPAS A THEME	Coleslaw
Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote			Salade Zéro Gaspil'
salade pois chiche	bettrave	Chou rouge et pomme vinaigrette		
pate bio à la bolognaise	Filet de poisson	palette moutarde	Portugal	Omelette au curry
pate bio au pesto	Œufs brouillés	boulette de bœuf		Poulet au curry
(plat complet)	duo potiron et carotte bio	frite		Haricots verts sautés
	Pommes de terre vapeur	poelee de legume		Riz
				Découverte du curry
ortiment de laitages et fromage 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
Crème renversée	kiwi	mousse choclat		fruits de saisons
Oreillons d'abricot	Compote sans sucre ajouté	fruits de saisons		Compote de pomme sans sucre ajouté

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

Dîners du lundi 23 novembre au jeudi 26 novembre 2026

SOIR

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE WRAPS			
Houmous	Chou chinois vinaigrette	Salade de fèves	Épinards frais au chèvre
Betteraves mimosa	Maquereau vin blanc	Endives aux raisins	Velouté de courge *Croûtons*
Wrap de poulet sauce barbecue	Falafels	Fricassée de poisson sauce matelote	tasty crousty
Galette vege	fricassé de poisson	Gratin d'œufs durs sauce aurore	
Salade verte	Pate	Poireaux braisés	riz
-	Carottes fondantes	Écrasé de pommes de terre	
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	Poire au sirop Topping amandes grillées	salade de fruit	Fruit de saison
crumble	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	glace

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 — Aliment bio dans la recette — Produit certifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits plus* — *Découverte*

ST GENIEST

Déjeuners du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO
			REPAS A THEME	chou rouge
Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote			*Salade Zéro Gaspil'*
	Chou rouge et pomme vinaigrette			
Lasagnes à la bolognaise	Filet de poisson			Poulet au curry
			Portugal	
	Gratin d'epinards			Haricots verts sautés
				Riz
Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe			Assortiment de laitages et fromages à la coupe
Salade d'agrumes	kiwi			*Compote de pomme sans sucre ajouté*

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 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

* Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	ANIMATION	AWAY WE GO
Salade verte	coleslaw		REPAS A THEME	Coleslaw
Carottes râpées	salade verte			*Salade Zéro Gaspil'*
Tortià la bolognaise	tortillas			Omelette au fromage
	poulet au curry		Portugal	
	puree			gratin de potiron
	haricots verts			boulgour
Laitages	Assortiment de laitages et fromages à la coupe			Assortiment de laitages et fromages à la coupe
banane	yaourt nzture sucré			*Compote de pomme sans sucre ajouté*

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*