

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	Journée des saveurs	LES CLASSIQUES
Coleslaw 	Salade niçoise	Radis beurre	Gaspacho tomate - basilic	Crudités variées 
Charcuterie	Maïs aux poivrons	Salade de riz au thon	Carottes râpées à l'orange 	
Crudités 	Crudités 	Crudités 	Concombres façon tzatziki	
Émincé de dinde forestière 	Poisson aux céréales 	Poulet rôti <i>jus de cuisson</i> 	Porc au caramel 	Escalope viennoise 
Poisson marinière	Pané au fromage 	Œufs brouillés à la piperade	Samoussas aux légumes curry 	Omelette au fromage
Haricots verts persillés	Petits pois - carottes 	Épinards	Riz parfumé aux épices	Pâtes Valfleuri
Semoule aux raisins		Pommes noisette	Carottes confites au cumin	Poêlée de légumes 
 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent du GAEC de la Voie Sacrée - La Ferme de LEMMES (55) 				
Fruits au sirop	Donut	Tarte aux pommes	Mousse à la noix de coco 	Fruit de saison
Compote pomme - framboise	Mousse à la framboise 	Fruit de saison	Salade de fruits à la menthe	Desserts lactés
	Abricots au coulis	Flan au caramel 	Fromage blanc au spéculoos 	Compote 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



Recette du Chef



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Découverte