

Mon restaurant

Déjeuners du **lundi 25 mai** au **vendredi 29 mai 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PENTECOTE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
	Haricots cocos à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile d'olive)	Concombre au fromage blanc	Tomate	Radis beurre
	Taboulé	Salade de riz	Feuillette Fromage	Salade de pâtes
	Carottes râpé		Salade vert	Rillettes
	Chilli corn carne	Filet de poisson	Gnocchi	Poisson du jour
	Poisson du jour	wings de poulet	Omelette	Chipolatas
	Riz	Ratatouille	Pâtes	Haricots verts
	Gratin Chou fleurs	spaghetti	Légumes saute	Frites
	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
	Salade de fruits frais à la menthe	Palet Bretonne	Gâteau Maison	Melon
	Beignets	Panna cotta coulis de fruits		Fromage blanc ardéchois

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON, FROMAGE BLANC, COMPOTE, SALADE DE FRUITS !

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