




Mon restaurant

Diners du **lundi 1 juin** au **jeudi 4 juin 2026**

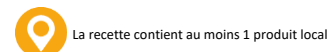
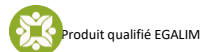
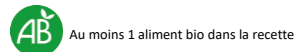


* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
		SOIRÉE PÂTES 	
Brunoise de courgettes et féta	Salade de pommes de terre vinaigrette	Salade tomates & fines herbes	Melon (selon saison)
Pâté en croute	Radis sauce au yaourt	Crudités composées	Soupe froide poireaux coco curry
Filet de poisson pané	Clafoutis aux légumes	Bar à pâtes : sauces au choix	Emincé de poulet à la bière
Quenelles gratinées	Steak haché sauce barbecue	Poisson au pesto, carbonara, fromagère	Fricassée de poisson à l'estragon
Fondue de poireaux au curry	Ratatouille	Penne	Chou blanc braisé
Riz sauce tomate	Boulgour	-	Pommes de terre grenaille au four
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	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe
Gâteau au chocolat	Salade de fruits frais de saison	Fruit de saison	Tarte Bourdaloue
Fruit de saison	Glace	Banane chocolat	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






Mon restaurant

Dîners du **lundi 8 juin** au **jeudi 11 juin 2026**

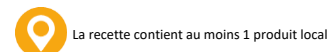
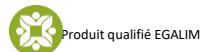
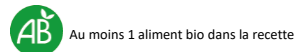


* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE KEBAB 			
Crudités kebab : salade verte, carotte, tomate	Salade verte	Salade de perles	Salade verte
	Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Velouté froid petits pois menthe
Kebab volaille	Filet de poisson aïoli	Falafels et coulis	Paella au poulet
Kebab végétarien (Lamelles veggie façon kebab)	Colombo de porc	Tomate farcie	Paella légumes & pois chiches
Frites	Pâtes	Carottes braisées	Riz
<i>Sauce blanche kebab</i> 	Brocolis	Blé	
<i>Sauce fromagère</i> 			
Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	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
Salade de fruits frais de saison	Fruit de saison	Pastèque	Compote sans sucre ajouté
Fruit de saison	Flan chocolat	Milk Shake aux fruits rouges	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





Mon restaurant

Dîners du **lundi 15 juin** au **jeudi 18 juin 2026**

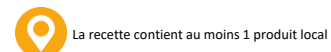
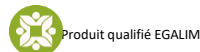
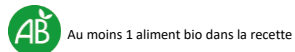


* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE ASIATIQUE 			
Nems	Carottes râpées	Salade verte croustons	Salade de fèves
Salade asiatique (crudités, sauce soja, sésame, citron)	Petits pois & chèvre frais en salade	Salade de fonds d'artichaut	Radis beurre
Sauté de porc gingembre caramel	Filet de poisson à l'escabèche	Colombo de dinde	Poulet rôti
Samoussa légumes	Œufs brouillés	Colombo haricots rouges et légumes	Gratin de poisson
Nouilles sautées	Tortis	Poêlée de légumes	Tomates rôties
Haricots verts persillés	Chou fleur sauté	Riz	Semoule
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
Salade de fruits frais	Œufs à la neige	Tiramisu	Salade pêche nectarine
Compote pomme cassis sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricot au sirop léger

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





Mon restaurant

Dîners du **lundi 22 juin** au **jeudi 25 juin 2026**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
			SOIRÉE CROQUE 🥪
Tomates basilic	Cake jambon emmental	Haricots mungo en salade	Salade de lentilles à l'échalote
Melon	Concombre tzatziki	Pâté de campagne	Pastèque
Sauté de poulet aux herbes	Filet de poisson coulis de tomate	Rôti de porc cornichon	Croque au fromage moutarde
Falafels et coulis	Escalope de dinde grillée	Tortilla froide sauce aurore	Croque au jambon fromage
Gratin de courgettes	Julienne de légumes au beurre	Salade de riz	Salade verte
Blé	Potatoes	Salade verte	
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 fromages à la coupe
Moelleux aux abricots	Fruit de saison	Carpaccio d'ananas frais	Fruit de saison
Salade de fruits frais	Glace	Fruit de saison	Crème dessert vanille

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



Mon restaurant

Dîners du **lundi 29 juin** au **jeudi 2 juillet 2026**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE PIZZA 🍕			
Brunoise courgettes, féta, olives	Taboulé	Flammekuech	Gaspacho concombre tomate
Houmous au cumin	Pomelos	Tomates mozzarella	Œuf mayonnaise
Bar à pizzas	Filet de poisson pané	Rôti de porc froid sauce moutarde	Palette provençale
Chorizo, thon, fromage, champignons	Tarte au fromage	Pain de poisson froid sauce cocktail	Moussaka lentilles & béchamel
Salade verte	Chou fleur persillé / Penne	Crudités composées	Semoule
-		Salade de pommes de terre	Poêlée d'aubergines
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
Mousse au chocolat	Salade de fruits frais de saison	Crumble abricot pomme	Crêpe chocolat chantilly
Fruit de saison	Liégeois	Fruit de saison	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

