Mon restaurant

Diners du lundi 2 novembre au jeudi 5 novembre 2026

SOIR

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
		BAR A PÂTES	
Velouté de legumes	Rémoulade de radis noir	Salade verte vinaigrette	Pâté croute
Cake salé au jambon	Mâche	Haricots verts échalote	Betteraves vinaigrette
Omelette	Sauté de dinde à la provençale	Sauce volaille madras	Filet de poisson crème citron
Escalope de poulet viennoise	Crousti fromage	Sauce tomate aux légumes frais et secs	Steak Végé
Carottes fondantes	Cœur de blé	Penne	Épinards
Flageolets	Julienne de légumes aux herbes de Provence	-	Semoule
Assortiment de laitages et de fromages à la coupe	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe	*Fromage râpé*	Assortiment de laitages et de fromages à la coupe
Cheesecake	Pomme au four à la gelée de groseille	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Salade de fruits Zéro Gaspil'	Crème renversée

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 9 novembre au jeudi 12 novembre 2026

SOIR

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
			SOIRÉE MOULES FRITES
Carottes râpées			Velouté de légumes
Jambon blanc cornichon			Salade de radis vinaigrette *croûtons*
Émincé de volaille aux épices	Veille de 11 novembre	FÉRIÉ	Moules
Omelette			Pané sarrasin lentilles poireaux
Brocolis sautés			Frites
Coquillettes			Salade verte *Sauce marinière* *Sauce curry coco*
Assortiment de laitages et de fromages à la coupe			Assortiment de laitages et de fromage à la coupe
Éclair			Carpaccio d'ananas frais
Fruit de saison			Cocktail de fruits 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

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 16 novembre au jeudi 19 novembre 2026

SOIR

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE CRÉOLE			
Samoussa légumes	Radis beurre	Tartine au fromage	Chou rouge émincé vinaigrette
Salade verte à l'avocat *Sauce aigre-douce légère*	Salade de pois chiches, cumin et huile d'olive	Mâche	Quinoa en salade
Poulet boucané	Calamars à la romaine	Œufs durs béchamel	Pot au feu
Filet de poisson au citron vert	Escalope de dinde à la crème	Galette de légumes secs du chef	Quenelle gratinée
Riz créole	Polenta crémeuse	Épinards	Légumes du pot
- *Quartier de citron vert*	Haricots verts persillés	Blé *Sauce tomate*	Pommes vapeur *Persil* *Moutarde*
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 ananas menthe	Salade de fruits frais de saison	Fruit de saison	Roses des sables
Rocher coco	Mousse citron	Abricots au sirop léger	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

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 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	Bœuf strogonoff (échalote, concentré tomate, oignon, vin blanc, crème fraiche, champignon)
Wrap de poisson au pesto	Côte de porc miel et thym	Gratin d'œufs durs sauce aurore	Filet de poisson à la tomate
Salade verte	Riz créole	Poireaux braisés	Haricots blancs au jus
-	Carottes fondantes *Sauce fromage blanc cumin*	Écrasé de pommes de terre	Chou-fleur béchamel
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 d'agrumes	Fruit de saison
Milk shake banane vanille	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Tarte aux pommes

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 30 novembre au mercredi 2 décembre 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
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**	

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*