

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ANIMATION ITALIE	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Salade tomate, mozzarella, basilic	Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive)	Salade de pâtes	Champignons à la grecques	Salade verte
Carottes râpées	Radis	Salade Zéro Gaspiil'	Salade de haricots verts	Salade Zéro Gaspiil'
Taboulé	Salade de pois chiches		Radis beurre	
Bruschetta façon pizza 	Filet de poisson sauce aneth	Sauté de dinde aux olives 	Lasagnes bolognaise 	Sauté de bœuf à la provençale
Bruschetta tomate basilic fromage 	Œufs durs gratinés sauce béchamel	Galette végétarienne	Lasagnes chèvre épinards 	Nuggets de blé
 Découverte des Aubergines grillées	Courgettes braisées	Ratatouille	(Plat complet)	Lentilles
- 	Gratin de pommes de terre Sauce menthe 	Riz		Brocolis sautés Sauce fromage blanc 
 Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe  				
Tiramisu	Brownie du Chef	Salade de fruits frais de saison	Fruit de saison	Salade pastèque / melon
Panna cotta au coulis de fruits	Nectarine	Poire pochée à la vanille	Flan caramel	Ile flottante

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



Recette du Chef

AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	LAIT	OEUF	POISSON	SOJA	MOLLUSQUES / CRUSTACÉS	SÉSAME	ARACHIDE	MOUTARDE	LUPIN	CELERI	FRUITS A COQUE	SULFITES
Vinaigrette									X				X
Pain	X												
Fromages		X	X										
Laitages		X											
Déjeuner du lundi 14 septembre 2026													
Salade tomate, mozzarella, basilic	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Carottes râpées	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Taboulé	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Bruschetta façon pizza	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Bruschetta tomate basilic fromage	X	X	X		X		X		X		X	X	X
Découverte des Aubergines grillées	X	X	X		X				X		X		X
Tiramisu	X	X	X		X			X				X	X
Panna cotta au coulis de fruits	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du mardi 15 septembre 2026													
Concombre tzatziki (sauce yaourt, herbes, ail, citron, huile olive)	X	X	X		X		X		X		X	X	X
Radis	X	X	X		X				X		X	X	X
Salade de pois chiches	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Filet de poisson sauce aneth	X	X	X	X	X	X			X		X		X
Œufs durs gratinés sauce béchamel	X	X	X		X		X		X		X		X
Courgettes braisées	X	X	X		X				X		X		X
Gratin de pommes de terre	X	X	X		X				X		X		X
Sauce menthe	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X
Brownie du Chef	X	X	X		X							X	X
Nectarine													
Déjeuner du mercredi 16 septembre 2026													
Salade de pâtes	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade Zéro Gaspi'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Sauté de dinde aux olives	X	X	X		X		X	X	X		X	X	X
Galette végétarienne	X	X	X	X	X	X	X		X		X		X
Ratatouille	X	X	X		X				X		X		X
Riz	X	X	X		X				X		X		X
Salade de fruits frais de saison													X
Poire pochée à la vanille	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du jeudi 17 septembre 2026													
Champignons à la grecques	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade de haricots verts	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Radis beurre	X	X	X		X				X		X	X	X
Lasagnes bolognaise	X	X	X		X				X		X		X
Lasagnes chèvre épinards	X	X	X		X				X		X		X
Fruit de saison													
Flan caramel	X	X	X		X							X	X
Déjeuner du vendredi 18 septembre 2026													
Salade verte	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Salade Zéro Gaspi'	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Sauté de bœuf à la provençale	X	X	X		X				X		X		X
Nuggets de blé	X	X	X		X				X		X		X
Lentilles	X	X	X		X				X		X		X
Brocolis sautés	X	X	X		X				X		X	X	X
Sauce fromage blanc	X	X	X		X		X		X		X		X
Salade pastèque / melon													X
Ile flottante	X	X	X		X							X	X