



Menu midi

Déjeuners du **21-sept.** au **25 septembre 2026**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Assortiments de légumes grillés	Buffet de crudités	Terrine campagnarde	Salade de pois chiche à la coriande	Crêpe fromage
Salade verte	salade verte	Salade verte	Salade croustons mais thon	salade verte
Poulet sauté au lait de coco tandoori	Saucisse knack	Paupiettes de veau	Tartiflette végété	Bouché fruits de mer
Coquillettes	Frites	Pomme de terre grenailles	Brocolis bio	Riz
Gratin de courge	Courgettes fraîches à l'huile d'olive	Gratin de chou fleur bio	Fromage blanc	Ratatouille provençale maison
Abondance de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO	Reblochon de la fruitière des Bornes	Compote de fruits Bio	Brie bio
Les 2 vaches vanille bio	Donut's	Raisin noir	Poire chocolat	Raisin blanc
Velouté fruit	fruits	Salade 4 fruits bio	fruits	Salade de fruits farandole
fruits				

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

