



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc


Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	carottes rapées - 1	céleris tomates - 19	salade pastèque féta - 70	melon - 44	radis beurre - 69
	pamplemousse - 426	riz à l'espagnole - 216	andouille en brick pomme au cidre - 593	salade de courgettes dattes pignons de pins - 519	crevette roses - 363
	maquereaux vin blanc - 368	taboulé libanais aux lentilles - 590	macedoine thon - 206	pâtes à l'italienne - 258	tartinade de lentilles corail - 490
	salade de maïs - 156	salade à l'avocat - 54	concombres à la crème - 36	camembert frit - 432	salade haricots verts - 198
	gaspacho de concombres - 171	Chou fleur rôti - 592	gaspacho de légumes - 168	chou blanc tokyo - 449	soupe glacé pastèques-melons - 177
P l a t s	Travers de porc au miel - 215	Jambonneau - 312	Escalope de dinde au citron vert - 178	Rôti de veau à la crètoise - 152	Poulet yassa - 361
	Bavette de flanchet - 465	Filet de lieu des îles - 258	Tomate farcie - 425	Foie de genisse aux cassis - 316	Filet de lieu noir basquaise - 264
	Ravioles aux fromages - 202	Chili végétarien - 378	Gratin de tortis montagnard au potiron - 542	Falafel de pois chiche tzatziki - 549	Flan de légumes - 554
L é g u m e s	blés - 1	riz pilaf - 48	pâtes fusilli - 67	aubergines grillées - 99	ratatouille niçoise - 40
	poêlée de petits légumes - 95	épinards - 16	carottes - 3	semoule - 51	kasha - 111
	frites - 63		frites - 63		pommes rissolées - 39
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	tarte aux pommes - 94	tartelette abricots - 57	pomme au four - 150	crème dessert praliné - 16	clafoutis breton - 11
	panna cotta mangue - 221	salade d'agrumes - 197	Cookie chocolat 210	tarte aux poire bourdaloue - 91	entremet vanille - 42

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibré

 AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc


Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes

SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	taboulé - 238	roulé aubergines fromage frais tomate confite - 556	champignons à la crème - 26	céleris remoulade - 11	melon mozza basilic - 477
	avocats chiliens - 165	pois gourmand olives aux pignons - 474	fenouil émincé au citron - 85	macédoine fonds d'artichauts - 203	Carpaccio de betterave-500
	panais en salade - 438	Pommes de terre lardons, cornichons-524	riz composé - 90	salade de pâtes d'été - 397	salade de kasha - 281
	asperge sauce aurore - 98	cœur de palmier et soja - 157	poireaux vinaigrette - 119	Terrine de chevre poivrons tapenade - 588	wrap houmous avocat - 289
	gaspacho tomate melon basilic - 467	salade de tomates anciennes - 61	pâté en croûte - 327	Gaspacho concombre lait de coco-466	coleslaw - 182
P l a t s	Aiguillette de poulet à la jamaïcaine - 352	Filet de carrelet aux olives - 350	Emincé de bœuf sauce poivre- 462	Paëlla - 411	Filet de colin en croûte de champignons - 563
	boulette agneau sce orly - 21	Rôti de porc - 383	Sauté de dinde Marengo - 404	Tête de veau - 252	Poulet fermier - 351
	Gnocchis fèves petit pois - 572	Croissant emmental-524	Curry lentilles quinoa - 472	œuf mollet florentine - 226	Quiche provençale - 367
L é g u m e s	flageolets - 19	pâtes - 29	quinoa - 109	riz créole - 46	écrasé pommes de terre - 85
	poêlée brocolis champignons - 72	salsifis tomates - 50	courgettes persillées - 11	épinards aux amandes - 104	duo de carottes - 3
	frites - 63		pommes rissolées - 38		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	duo mousse coco framboise - 71/194	crème brûlée - 214	gâteau de riz au caramel - 54	tarte chocolat - 97	éclair café - 32
	tarte mirabelle - 149	pavé caramélo - 161	compote pomme banane - 131	poire melba - 76	entremet flan praliné - 41

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	pois chiches en salade - 241	Riz au pesto et tomate confite-434	carotte à l'orange - 4	Raïta d'ananas-488	salade bohème - 158
	coppa - 314	tomate en salade - 61	chou fleur romanesco huile d'olive parmesan - 448	œuf poché lentille lieu fumé vinaigrette à l'orange - 472	Tartine saumon radis-539
	raïta de concombre - 454	salade chèvre chaud - 186	Salade d'endives, pommes de terre - 532	Cappucino brocolis et sa chantilly - 589	Salade courgettes dattes pignon de pin-519
	chou rouge aux pommes - 178 cœurs d'artichauts-vinaigrette - 181	céleris thon - 18	maquereaux vin blanc - 368	melon à l'italienne - 45	taboulé - 238
		haricot beurre échalote - 159	gaspacho d'avocat - 89	salade d'agrumes - 95	endives aux noix - 41
P l a t s	Escalope de volaille sauce normande - 178	Faux filet Roti - 163	Curry de porc madras - 142	Langue de bœuf - 244	Pavé de colin à la bordelaise - 489
	Cervelas obernois - 43	Filet de lingue dieppoise - 259	Emincé de lapin au citron confit-442	Rôti de veau - 387	Paupiette de dinde au cidre et pommes - 480
	Lasagne ricotta épinards - 539	Brick forestière - 355	Tartine provençale - 565	Poivron farci quinoa egrene de pois - 344	Galette orge chèvre miel - 575
L é g u m e s	purée de céleris - 57	coquillettes - 9	semoule aux raisins - 52	fenouil frais - 116	pommes fondantes - 94
	poelée chinoise - 58	chou-fleur - 88	haricots verts - 25	riz beriyani - 44	batonnière de légumes - 97
	frites - 63		frites - 63		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	tarte tutti frutti - 189	tarte à la noix de coco - 85	dot's sucrée - 31	poire pochée à la menthe - 190	moelleux chocolat - 66
	entremet litchi - 169	crème caramel - 164	fraîcheur figues - 212	gâteau au yaourt - 143	poêlée d'automne - 192

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

■ fait maison

■ bleu blanc cœur

■ menu équilibre

■ AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc


Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 7 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	chou blanc jambon emmental - 30	tomate en salade - 61	Salade d'endive à l'orange - 591	salade de blé bressane - 255	maroille frit - 432
	maïs tomates - 25	assiette du pêcheur - 175	fenouils à la grecque - 183	Poireau brûlé vinaigrette aux agrumes -119	salade haricots verts - 198
	asperge Bayonne - 256	fonds d'artichauts carottes - 130	assiette de charcuteries - 314	concombre scandinave - 274	chou rouge- chou blanc - 32
	riz à la paysanne - 263	taboulé de choux-fleur - 133	lentilles vinaigrette - 154	tarte à l'oignons - 309	tartinade de lentilles corail-490
	potage de cerfeuils - 192	soupe de poissons - 374	potage saint germain - 224	courgettes râpées gingembre citron vert - 447	potage courgettes safran - 254
P l a t s	Fricassée de dinde à la mexicaine - 282	Filet de merlu sauce bretonne - 577	Emincé de bœuf stroganoff - 201	Veau marengo - 213	cabillaud aux épices - 90
	Boudin antillais - 31	Sauté de porc au cidre - 346	boulette agneau sce orly - 21	Rognons sauce Madère - 380	Saucisse de volaille - 396
	Boulette végétarienne tzatziki - 490	Galette de sarazin épinard chèvre - 285	Ravioles au gorgonzola - 438	Croque chèvre champignons-514	Galette d'haricots rouges - 578
L é g u m e s	quinoa - 109	riz pilaf - 48	semoule - 51	pâtes fusilli bio - 67	épinards - 16
	poêlée de petits légumes - 95	poêlée bretonne - 79	ratatouille niçoise - 40	carottes - 3	lentilles bio - 66
	frites de patate douce - 63		frites - 63		pommes lamelles - 82
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	entremet vanille - 42	far breton - 43	crème dessert praliné - 16	ile flottante - 59	flan pâtissier - 45
	religieuse chocolat - 82	fraîcheur caramel beurre salée - 170	moelleux chocolat - 137	tarte normande - 102	mousse chocolat - 68

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibré

 AB



SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc


Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	betteraves crues en salade - 137	rillettes - 332	concombres à la menthe - 160		chou blanc - 29
	frisée aux lardons - 78	carottes au citron - 4	carpaccio Butternut, betterave chioggia, féta - 587		trio grecque - 81
	salade louisiane - 187	poireaux-tomates - 145	rollmops à la crème - 377	Menu caribéen	tartine alsacienne - 498
	macédoine cœur de palmier - 205	pommes de terre thon - 233	salades de haricot blanc - 528		riz à la paysanne - 263
	soupe petit pois-comté - 197	consommé aux vermicelles - 190	potage parmentier - 223		potage crecy - 225
P l a t s	Brochette Hawaïenne - 42	Filet de maquereaux à l'escabèche - 514	Rôti de veau - 387		Filet de colin à la crème ciboulette - 91
	Jambon braisé sauce mère - 309	Steak tranche sauce Béarnaise - 418	Côtes de porc aux herbes folles - 35	Menu caribéen	Burger tradi - 50
	Omelette au boursin - 571	Gratin de pâtes champignons raclette - 566	Croque veggie fromage - 573		Burger végétarien - 147
L é g u m e s	kasha - 111	poêlée cordiale vitale - 76	épautre lentilles corail - 121		frites - 63
	chou romanesco - 2	pâtes - 29	endives braisées - 14	Menu caribéen	poêlée 4 légumes - 79
	frites - 63		pomme noisette - 81		
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit		Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	entremet citron chantilly - 224	baba rhum chantilly - 216	brioche perdue - 8		tarte aux poires - 92
	compote de pomme - 131	crème dessert pistache - 15	mousse mangue - 72	Menu caribéen	carpaccio d'ananas - 179

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB