



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 22 SEPTEMBRE AU 26 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	Rôti de porc - 383	Paëlla au poulet - 411	Fish and chips sauce tartare - 598
	Brochette d'agneau aux herbes - 35	Onglet de bœuf sauce poivre- 462	Filet de daurade royale sauce vanille - 158	Tête de veau - 252	Paupiette de lapin - 236
	Gnocchis fèves petit pois - 572	Croissant à l'emmental - 524	Curry lentilles quinoa - 472	Oeuf 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	fenouil - 18	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	tartelette tatin - 106	carrot cake - 213	tarte chocolat - 97
	tarte mirabelle - 149	cheese cake rocky toffee - 215	panna cotta spéculos amaretto - 205	poire melba - 76	compote pomme banane - 131

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 29 SEPTEMBRE AU 3 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
	concombres au fromage blanc - 77	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	céleris thon - 18	maquereaux vin blanc - 368	melon à l'italienne - 45	taboulé - 238
	cœurs d'artichauts-vinaigrette - 181	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 sauce béarnaise - 165	Emincé de lapin au citron confit - 442	Paupiette de dinde au cidre et pommes - 480	Choucroute garnie - 69
	Cervelas obernois - 43	Filet de lingue dieppoise - 259	Lasagne au saumon - 611	Langue de bœuf - 244	Pavé de colin à la bordelaise - 489
	Dhal aux courgettes et brocolis - 628	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	aubergines grillées - 99	pommes persillées - 80
	poelée chinoise - 58	chou-fleur - 88	haricots verts - 25	riz basmati - 43	chou choucroute - 126
	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	charlottine fruits rouges - 251	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 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 6 OCTOBRE AU 10 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	crème houmous dattes - 445	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	salade de blé bressane - 255
	potage de cerfeuil - 192	soupe de poissons - 374	potage saint germain - 224	velouté carottes coco - 269	potage courgettes safran - 254
p l a t s	Brochette de bœuf - 37	Sauté de porc au cidre - 346	Lamb chops vert pané - 482	Veau marengo - 213	Dos de cabillaud aux épices - 90
	Escalope de dinde mexicaine - 172	Filet de merlu sauce bretonne - 577	Beignets de calamar gribiche - 13	Saucisse de volaille - 396	Rognons sauce Madère - 380
	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	agate pomme cassis - 176	tartelette citron meringué - 109	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 13 OCTOBRE AU 17 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 cuisine indienne	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	Suprême de pintade crème de cèpes - 584	Cuisse de lapin à la moutarde - 324	Rôti de veau - 387		filet de colin crème de ciboulette - 91
	Jambon à l'os au porto - 306	Filet de maquereaux à l'escabèche - 514	Côtes de porc aux herbes folles - 35	Menu cuisine indienne	Saucisse de lapin - 250
	Omelette au boursin - 571	Gratin de pâtes champignons raclette - 566	Croque veggie fromage - 573		Ragout à l'orge et ail rôti - 595
L é g u m e s	kasha - 111	poêlée cordiale vitale - 76	endives braisées - 14		semoule - 51
	chou romanesco - 2	pâtes - 29	pomme noisette - 81	Menu cuisine indienne	poêlée 4 légumes - 79
	frites - 63				
	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	aumonière pomme caramel beurre salé - 175		tarte aux poires - 92
	compote de pomme - 131	crème dessert pistache - 15	mousse mangue - 72	Menu cuisine indienne	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



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 21 OCTOBRE AU 25 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	Vendredi
E n t r é e s	carottes cascot - 3	concombres vinaigrette - 35	champignons en salade - 117	pâtes au pistou - 166	céleris abricots raisins - 422
	wrap houmous avocat - 289	salade de blé bressane - 255	riz à la paysanne - 263	salade bohème - 158	assiette du pêcheur - 175
	filet de hareng - 364	salade frisée aux gesiers - 80	salade d'haricots beurre - 198	mousse betterave chantilly - 414	chou-fleur à la Bretonne - 261
	betteraves en salade - 102	carottes entières de couleurs cuites - 555	toast napolitain au jambon de pays - 244	bagel chèvre miel lard - 491	pâtes à l'italienne - 258
	velouté Dubarry - 184	crème de lentilles - 194	crème de potiron - 199	potage cultivateur - 418	soupe à l'oignon - 305
P l a t s	Escalope de veau sauce Maroilles - 579	Bœuf bourguignon - 26	Gigot d'agneau aux herbes - 289	Poulet fermier Tandoori - 358	Lieu noir sauce potiron - 52
	Rôti de porc à la portugaise - 386	Cabillaud au sésame coulis de poivron - 505	Aiguillette fish and chips sauce tartare - 598	Foie de genisse - 38	Burger cheese bacon - 45
	Risotto tofu wakamé - 529	Croque Monsieur Italien - 540	Quiche courgettes chèvre - 238	Chili sin carne - 378	Burger végétarien - 147
L é g u m e s	poêlée cordiale ligne - 75	spaghettis - 53	blés - 1	duo de courgettes - 62	frites steakhouse - 63
	lentilles bretonne - 26	aubergines grillées - 99	choux de bruxelles - 6	riz basmati - 43	carottes - 3
	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	entremet vanille - 42	macaron vanille framboise - 257	gaufre de liège - 56	paris brest - 74	tarte myrtille - 179
	religieuse café - 81	mousse chocolat - 68	fraicheur ardechoise - 170	pot de crème tatin - 79	poire rôtie chocolat - 77

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