



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 28 SEPTEMBRE AU 2 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	tomate en salade - 61	Raïta d'ananas-488	salade bohème - 158
	coppa - 314	carottes au citron - 4	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	pommes de terre poivron - 213	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 - 44	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 à la moutarde - 324	Choucroute garnie - 69	Paupiette de dinde au cidre et pommes - 480
	Cervelas obernois - 43	Filet de langue dieppoise - 259	Lasagne au saumon - 611	Filet de lieu au beurre blanc - 257	Langue de bœuf - 244
	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 - 51	chou choucroute - 126	riz basmati - 43
	poelée chinoise - 58	chou-fleur - 88	haricots verts - 25	pommes persillées - 80	aubergines grillées - 99
	pommes lamelles - 82		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	moelleux chocolat - 66	tarte à la noix de coco - 85	dot's sucrée - 31	poire pochée à la menthe - 190	charlottine fruits rouges - 251
	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 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	chou rouge- chou blanc - 32	tomate en salade - 61	salade d'endive à l'orange - 591	haricots rouge gésiers carottes - 427	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	céleris anchois - 12
	riz à la paysanne - 263	taboulé de choux-fleur - 133	lentilles vinaigrette - 154	friand au fromage - 302	salade de blé bressane - 255
	potage de cerfeuil - 192	soupe à l'oignons - 305	potage saint germain - 224	velouté carottes coco - 269	potage courgettes safran - 254
Plats	Brochette de bœuf tex mex - 37	Escalope de dinde mexicaine - 172	Gigot d'agneau rôti - 291	Veau marengo - 213	Dos de cabillaud aux épices - 90
	Sauté de porc au curry - 405	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 sarrasin épinard chèvre - 285	Ravioles au gorgonzola - 438	croque Monsieur betterave ricotta - 596	Galette d'haricots rouges - 578
Légumes	quinoa - 109	riz pilaf - 48	blé à la provençale - 1	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 rissolées - 38
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
Desserts	entremet vanille - 42	far breton - 43	crème dessert praliné - 16	ile flottante - 59	flan pâtissier - 45
	religieuse chocolat - 82	fraîcheur caramel beurre salée - 170	tarte crumble pomme speculos - 219	tarte 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 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 12 OCTOBRE AU 16 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	salade rose - 581	chou blanc - 29
	frisée aux lardons - 78	carottes au citron - 4	carpaccio Butternut, betterave chioggia, féta - 587	crevette rose - 363	trio grecque - 81
	salade louisane - 187	poireaux-tomates - 145	rollmops à la crème - 377	mousse betterave chantilly - 414	tartine alsacienne - 498
	macédoine cœur de palmier - 205	pommes de terre thon - 233	salades de haricot blanc - 528	Tartinade de lentilles corail - 490	riz à la paysanne - 263
	soupe petit pois-comté - 197	consommé aux vermicelles - 190	potage parmentier - 223	salade d'agrumes (pamplemousse) - 95	potage cresson - 225
P l a t s	Cuisse de pintade crème de champignons - 584	Lapin à l'ail - 323	Rôti de veau - 387	Burger tradi rose - 50	filet de colin crème de ciboulette - 91
	Jambon braisé sauce mère - 309	Filet de maquereaux à l'escabèche - 514	Côtes de porc aux herbes folles - 35	Pavé de saumon sauce rose - 651	Saucisse de lapin - 250
	Omelette au boursin - 571	Gratin de tortis montagnard au potiron - 552	Pané mozza - 573	Boulette nudj sauce rose - 650	Ragout à l'orge et ail rôti - 595
L é g u m e s	kasha au citron confit - 111	poêlée cordiale vitale - 76	endives braisées - 14	riz rose - 46	lentilles - 27
	chou romanesco - 2	pâtes - 29	pomme noisette - 81	chou fleur rose - 88	poêlée 4 légumes - 79
	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 citron chantilly - 224	baba rhum chantilly - 216	aumônière pomme caramel beurre salé - 175	donut fourré parfum fraise - 299	tarte aux poires - 92
	compote de pomme - 131	crème dessert pistache - 15	mousse mangue - 72	fraicheur framboise - 300	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 19 OCTOBRE AU 23 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	Vendredi
E n t r é e s	salade de soja - 123	concombres vinaigrette - 35	champignons en salade - 117	pâtes au pistou - 166	céleris abricots raisins - 422
	wrap houmous avocat - 289	salade de blé bressane - 255	pommes de terre tomate - 215	salade bohème - 158	assiette du pêcheur - 175
	filet de hareng - 364	salade frisée aux gesiers - 80	salade d'haricots beurre - 198	chou rouge - 33	chou-fleur à la Bretonne - 261
	haricots plats pignons de pins olive - 474	carottes entières de couleurs cuites - 555	toast napolitain au jambon de pays - 244	bagel chèvre miel lard - 491	lentilles vinaigrette - 227
	velouté Dubarry - 184	crème de lentilles - 194	crème de potiron - 199	potage cultivateur - 418	soupe petit pois-comté - 197
P l a t s	Escalope de veau sauce Maroilles - 579	Bœuf bourguignon - 26	boulette agneau sce orly - 21	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	bavette de flanchet - 465
	Risotto protéine végétale 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 aux légumes - 1	duo de courgettes - 62	frites steakhouse - 63
	quinoa aux herbes - 109	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	tarte aux pommes - 94	gaufre de liège - 56	tarte aux poire bourdaloue - 91	tarte myrtille - 179
	religieuse café - 81	mousse chocolat - 68	entremet chocolat mousse pistache - 37/301	pot de crème tatin - 79	pêche chantilly-sauce melba - 75

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 26 OCTOBRE AU 30 OCTOBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	riz nicois - 217	endives vaudoise - 42	œufs maches - 345	andouille de vire - 136	omek houria - 509
	museau - 324	rillettes saumon avocat - 270	poivron au four - 83	betteraves en salade - 137	fenouil émincé au citron - 85
	panais en salade - 438	pois chiches en salade - 241	carottes rapées - 1	radis noir vinaigrette - 88	sardines à la tomates - 373
	chou rouge aux pommes - 178	potimarron rôti au miel - 501	lentilles gesiers - 417	pâtes aux fruits de mer - 73	salade piémontaise - 212
	velouté de champignons - 249	soupe de poissons - 374	potage cultivateur - 418	crème de butternut - 199	velouté panais vanille - 560
P l a t s	Escalope de volaille sauce normande - 178	Rôti de bœuf sauce Porto - 382	Tartiflette - 422	Filet de limande meunière - 620	Blanquette de lapin - 20
	Filet mignon aux pruneaux - 276	Filet de lieu à l'oseille - 256	Poulet yassa - 361	paupiette de veau - 14	Filet de truite au cidre - 273
	Falafel de pois chiche - 549	Cassiolette de légumineuses - 582	Gratin de pâtes champignon raclette - 566	Quiche provençale - 367	Bourguignon champignons haricots rouges - 585
L é g u m e s	lentilles - 27	batonnière de légumes - 97	pommes fondantes - 94	épinards à la crème - 17	blés - 1
	poelée chinoise - 58	pâtes - 29	haricots beurre - 23	riz pilaf - 48	brocolis - 2
	frites - 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	tartelette crème brûlée - 276	tarte mirabelle - 149	riz au lait zeste de citron - 218	crème dessert vanille - 17	fraîcheur coings - 277
	entremet litchi - 169	mousse chocolat et orange - 199	compote pomme rhubarbe et son feuilletage - 130	moelleux chocolat - 66	flan pâtissier - 45

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