







CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Salade de tomates <i>Vinaigrette nature</i></p>	Salade de Haricots Verts	Taboulé	<p>Pastèque bio</p> <p>Cocktail de rentrée <i>(limonade, sirop de grenadine)</i></p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette au miel</i></p>
Pizza au fromage	<p> Emincé de poulet blanquette <i>Emincé de pois blanquette</i></p>	<p> Paupiette de veau curry <i>Emincé de pois curry</i></p>	<p>Rôti de bœuf et mayonnaise <i>Pané mozzarella</i></p>	Colin mariné à la provençale <i>Emincé de pois épices</i>
Printanière de légumes	Riz bio créole	Brocolis béchamel	Frites	Courgettes bio à l'ail
fraidou	Yaourt nature sucré bio	Tomme noire	Sablé	Petit suisse aux fruits bio
<p> Compote pomme fraise</p>	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Ile flottante	<p></p> <p>Cake framboise spéculoos</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

-  Boeuf local
-  Volaille Label rouge
-  Porc Bleu Blanc Cœur
-  Riz Indication géographie protégée
-  Banane Région ultra périphériques
-  Poisson issu de la Pêche durable
-  Label Verger Eco Responsable
-  Spécialité du chef
-  Plat durable





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 09 au 13 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	LE JOUR DU VÉGÉ Salade de concombre et feta <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Salade coleslaw bio	Melon vert	Saucisson à l'ail <i>Roulade de volaille</i> <i>Œuf dur mayonnaise</i>
Sauté de bœuf basquaise <i>Emincé de pois basquaise</i>	Gratin campagnard	Boulettes d'agneau marengo <i>Emincé de pois champêtre</i>	Emincé de volaille bio aux olives <i>Emincé de pois dijonnaise</i>	Steak de colin lombarde <i>Emincé pilaf espagnol</i>
Haricots beurre		Ratatouille fraîche	Carottes Vichy bio	Riz bio pilaf
Brie bio		Saint Paulin bio	Fromage blanc BIO et sucre	Petit suisse nature bio et sucre
Fruit de saison bio	Compote pomme banane	Crème dessert vanille	Beignet au chocolat	Fruit de saison bio

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf local
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographie protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de tomates <i>Vinaigrette au basilic</i></p>	<p>Cake aux deux fromages</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette ciboulette</i></p>
<p>Chili végétarien</p>	<p>Cordon bleu <i>Pané mozzarella</i></p>	<p>Jambon de Paris Jambon de poulet <i>Emincé de pois blanquette</i></p>	<p>Rôti de bœuf et ketchup <i>Emincé de pois épices</i></p>	<p>Brandade de poisson polenta pomme de terre <i>Hachis égréné de pois</i></p>
<p>Edam</p>	<p>Pommes de terre et épinards béchamel</p>	<p>Coquillettes bio et râpé</p>	<p>Haricots verts persillés</p>	<p>Fromage frais aux fruits bio</p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Tomme Blanche</p>	<p>Yaourt Nature Sucré bio</p>	<p>Fromage fondu président</p>	<p>Eclair au chocolat</p>
	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Compote pomme vanille</p>	

NOS APPROVISIONNEMENTS

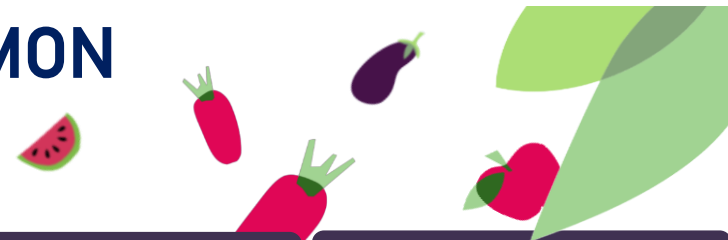
- Boeuf local
- Agriculture biologique
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographie protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de penne à la californienne	LE JOUR DU VÉGÉ Laitue Iceberg <i>Vinaigrette du terroir</i>	Rillettes de sardines <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Salade de concombres bio <i>Vinaigrette nature</i>	Salade de maïs <i>Vinaigrette échalote</i>
Chipolatas Saucisse de volaille <i>Stick végétarien</i>	Gâteau d'œuf à la tomate	Sauté de veau dijonnaise <i>Riz à l'indienne</i>	Boulettes d'agneau orientale <i>Semoule à la marocaine</i>	Pavé de colin napolitain <i>Emincé de pois champêtre</i>
Gratin de chou-fleur bio	Mélanges légumes et haricots plats	Riz bio pilaf	Semoule et légumes couscous bio	Pommes campagnardes
Brie bio	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert bio	Emmental	Petit Suisse Sucré
Fruit de saison bio	Gaufre pâtissière	Fruit de saison bio	Liégeois chocolat	Clafoutis aux myrtilles

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf local
- Agriculture biologique
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographique protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable

