

# LE MOIS DE NOVEMBRE DANS MON RESTAURANT

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p><b>Potage Esterel</b> Bouchées de soja Epinards et pomme de terre béchamel Edam Bio Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte  Vinaigrette miel colombo Hachis parmentier Végé : Hachis à l'égrené de pois Coulommiers Gélifié chocolat</p>	<p>Salade de blé bio à la catalane Sauté de porc sauce hongroise  Sans porc : Sauté de dinde sauce hongroise / Végé : Pané mozzarella Chou-fleur Fromage frais nature et sucre Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio  Vinaigrette nature Rôti de bœuf Végé : Emincé de pois basquaise Haricots verts persillés Petit moulé nature Tarte normande</p>	<p> Terrine de légumes sauce cocktail  Colombo de poisson et riz créole IGP Végé : Riz à l'indienne Yaourt aromatisé Fruit de saison bio</p>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>FERIE</p>	<p>Macédoine mayonnaise Brandade de poisson durable Végé : Bouchée azukis et purée de pomme de terre Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison bio</p>	<p> Endives aux croustons  Vinaigrette nature Paupiette de veau aux olives Végé : Hachis à l'égrené de pois Purée de pommes de terre Saint Paulin Compote pomme bio</p>	<p>Rosette et cornichons Sans porc : Roulade de dinde et cornichons / Végé : Œuf dur mayonnaise Lasagnes à la bolognaise Végé : Lasagnes ricotta épinard chèvre Fromage fondu Président Fruit de saison bio</p>	<p>Salade coleslaw Omelette bio Petits pois saveur jardin Gouda bio  Cake au pralin</p>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Salade de boulgour bio à l'orientale  Sauté de bœuf marengo Végé : Emincé de pois aux épices Salsifis Fromage frais nature et sucre Fruit de saison bio</p>	<p>Salade verte et croûtons  Vinaigrette nature  Dahl pois cassés et riz Fraidou  Compote pomme fraise</p>	<p> Potage de potimarron bio  Cordon bleu  Végé : Stick végétarien Epinards et pdt béchamel Mimolette Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio  Vinaigrette miel Saucisse de Strasbourg Sans porc : Saucisse pure volaille / Végé : Gratin campagnard Lentilles au jus Saint Nectaire AOC Gélifié à la vanille</p>	<p>Chou blanc enrobante échalote Pavé de poisson mariné citron Végé : Galette italienne Haricots verts à l'ail Yaourt aromatisé  Clafoutis aux abricots</p>
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p> Endives en salade  Vinaigrette aux pommes Pavé de colin napolitain Boulgour bio aux petits légumes Végé : Boulgour égrené végé marocaine  Petit moulé nature Purée pomme miel</p>	<p>Crêpe au fromage Haché de veau sauce charcutière Végé : Bouchées pistou Chou-fleur Yaourt nature Bio et sucre Fruit de saison bio</p>	<p> Taboulé  Roti de bœuf Végé : Emincé de pois blanquette Jeunes carottes persillés Brie Fruit de saison bio</p>	<p>Salade iceberg et surimi  Vinaigrette des antilles  Colombo de poulet LR  Riz aux haricots rouges  Végé : Riz légumes Haricots blancs colombo  Fromage blanc et sucre Cake à l'ananas caramélisé</p>	<p> Potage cultivateur bio Cappelletti sauce tomate Edam Fruit de saison bio</p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

- Bœuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Local
- Riz Indication géographique protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson frais
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable
- Poisson issu la pêche durable

