



LE MOIS DE DECEMBRE DANS MON RESTAURANT

LUNDI 2

Tarte au fromage

Boulettes de bœuf bourguignonne
Végé : Boulettes au pistou

Petit pois au jus

Yaourt nature bio sucré

Fruit de saison

MARDI 3

LE JOUR DU VÉGÉ

Carottes râpées bio
Vinaigrette échalote

Curry de pois chiches et riz IGP

Fraidou

Purée de pomme bio

MERCREDI 4

Salade croquante

Médailillon de merlu sauce citron
Végé : Croq veggie fromage

Mélange de légumes & haricot plats

Tomme noire

Mousse au chocolat au lait

JEUDI 5

Potage Crécy

Rôti de dinde sauce orientale
Végé : Couscous végétarien

Semoule bio et jus de légumes

Cantal AOC

Fruit de saison

VENREDI 6

Mâche et croûtons
Vinaigrette du terroir

Nuggets de poisson
Végé : Stick végétarien

Haricots verts à la tomate

Fromage frais aux fruits bio

Clafoutis aux cerises

LUNDI 9

LE JOUR DU VÉGÉ

Endives et croûtons
Vinaigrette ciboulette

Omelette nature bio

Riz créole bio sauce tomate

Edam

Flan nappé au caramel

MARDI 10

Pizza au fromage

Sauté de bœuf au curry
Végé : Pané mozzarella

Carottes à l'ail

Fromage frais nature bio et sucre

Fruit de saison

MERCREDI 11

Rillettes de sardine
Végé : Œuf dur mayonnaise

Boulettes d'agneau sauce bobotie
Végé : Emincé de pois basquaise

Pennes bio et râpé

Camembert

Fruit de saison bio

JEUDI 12

Salade croquante

Gratin pommes de terre aux lardons
Sans porc : gratin de pommes de terre à la dinde / Végé : Gratin Campagnard

Fromage fondu président

Purée pomme banane

VENREDI 13

Chou rouge bio
Sauce enrobante échalote

Colin gratiné au fromage
Végé : Galette italienne

Mélange de légumes et haricots plats

Yaourt aromatisé

Cake à la vanille

LUNDI 16

Potage de potiron

Calamars à la romaine
Végé : croq veggie tomate

Epinards et pdt bio béchamel

Comté AOP

Fruit de saison bio

MARDI 17

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade verte
Vinaigrette du terroir

Chili végétarien et riz IGP

Fromage frais aux fruits bio

Compote pomme abricot

MERCREDI 18

Salade gourmande
Végé : Salade de coquillettes au pesto

Boulettes de bœuf aux olives
Végé : Œuf brouillé

Gratin de chou fleur

Brie bio

Fruit de saison

JEUDI 19

Destination FESTIVE

Salade de mâche et crevettes
Végé : Salade de mâche & croûtons
Vinaigrette framboise moutarde

Pépites de volaille sauce Noël
Végé : Emincé de pois sauce Noël

Pommes noisettes
Poêlée de Noël

Entremet chocolat noisettes
Clémentines
Père Noël en chocolat

VENREDI 20

Salade verte et croûtons
Vinaigrette échalote

Filet de lieu frais sauce hongroise
Végé : Croustillant au fromage

Semoule bio

Petit moulé nature

Compote pomme fraise

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

