

LE MOIS DE JANVIER DANS MON RESTAURANT

LUNDI 6

Mâche et maïs
 Vinaigrette moutarde à l'ancienne
 Poulet rôti
 Végé : Croq veggie fromage
 Blé bio pilaf
 Gouda bio
 Flan au chocolat

MARDI 7

Tarte au fromage
 Sauté de porc sauce basquaise
 Sans porc : Sauté de dinde sauce basquaise
 Végé : Emincé de pois basquaise
 Gratin de brocolis bio
 Brie
 Fruit de saison

MERCREDI 8

Potage 4 légumes paprika
 Pennes coco haricots tomate
 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison bio

JEUDI 9

Carottes râpées bio
 Vinaigrette aux agrumes
 Bœuf braisé au jus
 Végé : Pané mozzarella
 Petit pois
 Fromage frais sucré
 Brioche des rois

VENDREDI 10

Céleri râpé bio mayonnaise
 Pavé de merlu sauce potiron
 Végé : Riz façon chili
 Riz créole bio
 Petit moulé nature
 Fruit de saison

LUNDI 13

Betteraves vinaigrette
 Vinaigrette du terroir
 Haché de veau sauce dijonnaise
 Végé : Blé aux légumes, flageolets, colombo
 Lentilles au jus
 Cantal AOC
 Fruit de saison

MARDI 14

Boullgour bio à l'orientale
 Emincé de volaille bio sauce charcutière
 Végé : Emincé de pois aux épices
 Carottes à l'ail
 Carré bio
 Fruit de saison

MERCREDI 15

Chou rouge bio
 Sauce enrobante à l'ail
 Carbonade flamande
 Végé : Hachis à l'égrené végétal
 Purée de pomme de terre
 Coulommiers
 Purée de pomme bio vanille

JEUDI 16

Houmous de lentilles corail et carottes
 Pennes bio haricots rouge, petits pois et emmental râpé
 Yaourt nature sucré bio
 Fruit de saison bio

VENDREDI 17

Salade verte bio
 Vinaigrette à l'orientale
 Steak de colin sauce lombarde
 Végé : Pané de blé
 Courgettes à l'ail
 Fromage frais aux fruits bio
 Gâteau au yaourt

LUNDI 20

Taboulé
 Sauté de bœuf au curry
 Végé : Quenelles nature sauce curry
 Chou-fleur moutarde coco
 Yaourt aromatisé bio à la vanille
 Fruit de saison

MARDI 21

Endives vinaigrette
 Vinaigrette caramel
 Pizza 3 Fromages Alpes Frais
 Epinards à la crème bio
 Buchette mi-chèvre
 Cake au citron

MERCREDI 22

Saucisson à l'ail et cornichons
 Sans porc : roulade de volaille & cornichons / Végé : Œuf dur mayonnaise
 Cubes de colin sauce rougail
 Végé : Riz et haricots rouge sauce chili
 Riz bio pilaf
 Comté AOP
 Fruit de saison bio

JEUDI 23

Carottes râpées bio
 Vinaigrette nature
 Couscous aux boulettes de bœuf
 Végé : Semoule façon couscous
 Fromage fondu président
 Crème dessert vanille

VENDREDI 24

Potage de légumes bio
 Moules sauce crème
 Végé : Galette italienne
 Frites
 Camembert
 Fruit de saison bio

LUNDI 27

Salade verte bio et croûtons
 Vinaigrette framboise moutarde
 Dahl de lentilles corail & riz
 Petit moulé nature
 Purée pomme banane

MARDI 28

Pizza au fromage
 Saucisse fumée
 Sans porc : saucisse pure volaille
 Végé : Croq veggie à la tomate
 Mélange de légumes et haricots plats
 Saint Nectaire AOC
 Fruit de saison bio

MERCREDI 29

Potage saint germain
 Rôti de veau au jus
 Végé : Omelette
 Petit pois
 Fromage frais aux fruits bio
 Banane sauce chocolat

JEUDI 30

Chou chinois
 Vinaigrette caramel
 Yakimeshi au bœuf
 Végé : Emincé végétal à l'asiatique
 Riz IGP
 Smoothie mangue vanille M et noix de coco

VENDREDI 31

Chou rouge bio sauce à l'échalote
 Fish and Chips
 Végé : Pané blé fromage épinards
 Carottes aneth citron
 Yaourt nature sucré
 Clafoutis poire

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

