















CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 30 août au 02 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Pastèque	 Salade gourmande <i>Coquillettes au pesto</i>
			 Chili con carne 	Colin pané frais et citron  <i>Croustillant au fromage</i>
			<i>Chili façon végétarien</i>	 Haricots verts à la provençale
			Pavé demi sel	Fromage blanc et sucre
			Compote de pommes	 Pêche blanche
		Goûter		

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Label Verger Eco Responsable
-  Label rouge
-  Bleu blanc coeur
-  Indication géographique protégée
-  Produit local
-  Race à viande
-  Origine France
-  Spécialité du chef
-  Pêche durable
-  Région ultra périphériques
-  BIO Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 06 septembre au 10 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU végé	
Concombre basilic <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Trio de crudités <i>Vinaigrette du terroir</i>	Gaspacho	Pizza Provence	Carottes râpées <i>Vinaigrette au miel</i>
Escalope de dinde paprika <i>Croc veggie tomate</i>	Merguez douce sauce tomate <i>Boulettes pistou</i>	Rôti de veau diablotin Recette Ducasse <i>Blé à l'italienne</i>	Omelette	Pennes de la mer E Emmental râpé <i>Pennes coco haricots</i>
Frites au four	Tian de légumes	Blé pilaf	Poêlée de légumes à l'indienne	
Petit suisse et sucre	Carré frais	Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé	Camembert
Ananas au sirop	Cake épautre et vanille	Abricot	Banane	Liégeois au chocolat
		Goûter		
		Compote de pomme Madeleine au chocolat		

LA LEGENDE

- LE JOUR DU** **végé** Menu végétarien
- Label Verger Eco Responsable
- Label rouge
- Bleu blanc cœur
- Indication géographique protégée
- Produit local
- Race à viande
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Région ultra périphériques
- Agriculture biologique















CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 14 septembre du 17 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <p>Cake seigle dinde 5 graines <i>Friand au fromage</i></p>	 <p>Carroussel de crudités</p>	<p>Friand au fromage</p>	 <p>Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette du terroir</i></p>	 <p>Salade de concombres <i>Vinaigrette à l'ancienne</i></p>
 <p>Médaille de merlu au basilic  <i>Bouchée végétarienne</i></p>	 <p>Sauté de bœuf à la provençale <i>Boullgour du potager</i> </p>	 <p>Cordon bleu <i>Galette italienne</i></p>	 <p>Rougail saucisses <i>Stick végétarien</i></p>	 <p>Nuggets de blé enrobante échalote</p>
 <p>Courgettes al pesto</p>	 <p>Boullgour</p>	 <p>Julienne de légumes aux saveurs du soleil</p>	 <p>Riz créole</p>	 <p>Ratatouille</p>
 <p>Fromage blanc et sucre</p>	 <p>Gouda</p>	 <p>Mimolette</p>	 <p>Brie</p>	 <p>Carré frais</p>
 <p>Raisins blanc</p>	 <p>Compote de pomme</p>	 <p>Prunes rouge</p>	<p>Poires au sirop</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>
		<p>Goûter</p> <p>Petit suisse sucré Petit beurre</p>		

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Label Verger Eco Responsable
-  Label rouge
-  Bleu blanc coeur
-  Indication géographique protégée
-  Produit local
-  Race à viande
-  Origine France
-  Spécialité du chef
-  Pêche durable
-  Région ultra périphériques
-  Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 20 septembre au 24 septembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Mélange provençal <i>Vinaigrette du terroir</i>	Roulé au fromage	^{BIO} Concombre et fêta AOC <i>Vinaigrette basilic</i>	^{BIO} Taboulé	^{BIO} Carottes râpées et raisins <i>Vinaigrette traditionnelle</i>
^R Poulet rôti aux olives <i>Gratin campagnard</i>	^R Burger de veau curry <i>Boulettes azukis</i>	^R Blé à la mexicaine	Rôti de bœuf <i>Omelette nature</i>	^R Steak de colin sauce cubaine <i>Semoulé tandoori</i>
^{BIO} Purée de pommes de terre	^{BIO} Petits pois au jus		^{BIO} Gratin du Sud	^{BIO} Polenta
^{BIO} Carré de l'Est	^{BIO} Fromage blanc et sucre	Fondu président	^{BIO} Edam	Tomme blanche
^{BIO} Pêches au sirop	Raisin noir HVE	Liégeois à la vanille	^{BIO} Prune rouge	^{BIO} Compote pomme fraise
		Goûter		
		Compote de poire Pain et confiture de fraise		

LA LEGENDE

- Menu végétarien
- Label Verger Eco Responsable
- Label rouge
- Bleu blanc coeur
- Indication géographique protégée
- Produit local
- Race à viande
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Région ultra périphériques
- Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF	VENDREDI
Rosette et cornichons <i>Œuf dur mayonnaise</i>	LE JOUR DU Végé Céleri rémoulade	 Cake seigle navet curcuma	 Salade USA	Tarte au fromage
 Boulettes agneau marengo <i>Galette de blé indienne</i>	 Riz façon chili végétarien	 BIO Sauté de bœuf aux oignons <i>Nuggets de blé</i>	 Macaronis cheddar USA <i>Macaronis à l'italienne</i>	Hoki à l'huile d'olive et citron <i>Croc veggie fromage</i>
 Chou-fleur		 Haricots verts persillés	 Gratin crécy	 Gratin crécy
 Petit suisse aux fruits	 Carré frais	 Camembert	Fromage blanc aux fruits & Cookie au cacao	Coulommiers
 Poire allongée	Crème dessert vanille	 Banane		 Prunes rouge
		Goûter Fromage blanc aux fruits Galette Saint Michel		

LA LEGENDE

- Menu végétarien
- Label Verger Eco Responsable
- Label rouge
- Bleu blanc coeur
- Indication géographique protégée
- Produit local
- Race à viande
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Région ultra périphériques
- Agriculture biologique