



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 04 octobre au 08 octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé BIO Céléri rémoulade	BIO Salade verte <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	 Taboulé	BIO Carottes râpées <i>Vinaigrette au miel</i>	 Cake seigle dinde et 5 graines <i>Friand au fromage</i>
BIO Omelette	 Emincé de bœuf à la tomate <i>Blé à l'andalousse</i> 	Escalope de poulet au jus <i>Croq veggie fromage</i> 	BIO Sauté de porc forestière Sauté de dinde forestière <i>Coquillettes à la romagnola</i> 	 Colin pané Nuggets de blé
BIO Ratatouille	BIO Blé pilaf	BIO Courgettes à la provençale	BIO Coquillettes & Emmental râpé	BIO Petits pois à la paysanne
 Brownies & Crème anglaise	BIO Camembert	BIO Yaourt à la vanille	BIO Carré frais	BIO Petit suisse aux fruits
	BIO Compote pomme fraise	BIO Poire ronde	Liégeois au chocolat	Raisin noir HVE
Pain & fromage fondu	Yaourt nature sucré Petit beurre	Goûter Pain & Miel	Barre bretonne Chocolat au lait	Pain & confiture de fraise

Sous réserve d'approvisionnement

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 11 octobre au 15 octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Potage tomate et basilic	Concombres <i>Vinaigrette au soja</i>	Rillettes de la mer <i>Œuf dur mayonnaise</i>	Tarte au fromage	Champignons à la ciboulette
Emincé de dinde au curry <i>Riz à la mexicaine</i>	Pavé de poisson mariné au citron <i>Stick végétarien</i>	Escalope de veau hachée 4 épices <i>Semoule tandoori</i>	Sauté de bœuf sauce bobotie <i>Bouchée végétarienne</i>	Dahl de lentilles corail
Riz pilaf	Carottes au cumin	Polenta	Gratin de chou-fleur	
Fromage blanc et sucre	Carré frais	Brie	Edam	Saint Paulin
Poire allongée	Cake au miel et à l'orange	Raisin noir HVE	Banane	Mousse au chocolat
Pain & fraidou	Yaourt aromatisé Galette St Michel	Goûter	Compote pomme abricot Sablé Retz	Fromage blanc et sucre Cookie au cacao

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 18 octobre au 22 octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
Chou rouge râpé aux raisins <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Blé à l'orientale	Potage à la courgette	Pizza tomate fromage	LE JOUR DU Végé Endives aux noix <i>Vinaigrette du terroir</i>
Boulettes d'agneau sauce provençale <i>Farfalles à l'italienne</i>	Escalope de poulet sauce chasseur <i>Croq veggie tomate</i>	Rôti de bœuf <i>Gratin campagnard</i>	Filet de limande meunière <i>Boulettes pistou</i>	Couscous végétarien
Macaroni & Emmental râpé	Poêlée de légumes	Gratin Dauphinois	Epinards à la béchamel	
Carré frais	Gouda	Fromage blanc et sucre	Camembert	Edam
Compote pomme abricot	Poire allongée	Banane	Raisin blanc HVE	Flan pâtissier vanille coco
Pain au lait Tablette de chocolat	Petit suisse sucré Palet breton	Goûter Pain & Petit moulé nature	Petit suisse aux fruits Galette St Michel	Pain & miel Pomme bicolore

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