



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 08 au 12 novembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Pizza au fromage</p>	<p>^{BIO} Carottes râpé <i>Vinaigrette miel colombo</i></p>	<p>Céleri Méditerranéen Recette Ducasse</p>	F	<p>^{BIO} Œuf dur mayonnaise</p>
<p>^{BIO} Omelette</p>	<p>^{RF} Chili con carne & Riz camarguais créole <i>Riz égréné à la basquaise</i></p>	<p>^{RF} Rôti de porc sauce tomate <i>Galette italienne</i></p>	E	<p>Colin gratiné au fromage <i>Carottes & émincé au curry</i></p>
<p>^{RF} Haricots plats à la provençale</p>	<p>^{BIO} Edam</p>	<p>^{BIO} Poêlée de légumes</p>	R	<p>^{RF} ^{BIO} Carottes à la coriandre</p>
<p>^{BIO} Fromage blanc & sucre</p>	<p>Camembert</p>	<p>^{BIO} Carré frais</p>	I	<p>^{BIO} Banane</p>
<p>^{BIO} Poire allongée</p>	<p>^{BIO} Flan saveur vanille</p>	<p>^{RF} Cake épeautre à la vanille</p>	E	
		<p>Goûter</p> <p>Petit suisse sucré Sablé Retz</p>		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



Label rouge



Bleu blanc coeur



Indication géographique protégée



Race à viande



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Région ultra périphériques



Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 15 au 19 novembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------



LE JOUR DU Végé

<p>BIO</p> <p>Salade verte <i>Vinaigrette au miel</i></p>	<p>BIO</p> <p>Betteraves & maïs <i>Vinaigrette traditionnelle</i></p>	<p>Acras de morue sauce solail <i>Œuf dur mayonnaise</i></p>	<p>Salade des Antilles</p>	<p>Cake épeautre emmental aux 5 graines</p>
<p>BIO</p> <p>Emincé de volaille à la crème <i>Boulettes au pistou</i></p>	<p>Bœuf bourguignon <i>Pommes de terre & potée champêtre</i></p>	<p>Boulettes d'agneau <i>Galette de blé à l'indienne</i></p>	<p>Tortellini Tri Ricotta au curry & Emmental râpé</p>	<p>Hoki pané frais & citron <i>Stick végétarien</i></p>
<p>BIO</p> <p>Brocolis</p>	<p>BIO</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Chou-fleur moutarde coco</p>	<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Gratin de potiron</p>
<p>BIO</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>BIO</p> <p>Petit suisse nature & sucre</p>	<p>BIO</p> <p>Emmental</p>	<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Brie</p>
<p>BIO</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>BIO</p> <p>Orange</p>	<p>Clafoutis à l'ananas</p>	<p>BIO</p> <p>Clémentine</p>
		<p>Goûter</p> <p>Compote pomme fraise Petit beurre</p>		

LA LEGENDE

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














CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 22 au 26 novembre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis rondelle & maïs <i>Vinaigrette au soja</i>	Blé à la provençale	LE JOUR DU Végé BIO Œuf dur sauce piccalilli Recette Ducasse	BIO Carottes râpées <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	BIO Céleri à la rémoulade
Saucisse de Toulouse <i>Croq veggie tomate</i>	Burger de boeuf aux oignons <i>Petits pois émincé à la basquaise</i>	BIO Semoule tandoori	BIO Rôti de veau aux champignons <i>Haricots verts émincé blanquette</i>	BIO Brandade de poisson <i>Gratin campagnard</i>
BIO Lentilles à la paysanne	BIO Petits pois saveur jardin		BIO Haricots verts et flageolets	
BIO Edam	BIO Carré frais	BIO Yaourt aromatisé	BIO Gouda	BIO Camembert
BIO Compote pomme fraise	BIO Clémentine	BIO Banane	Moelleux au chocolat	BIO Compote pomme abricot
		Goûter Pain & confiture de fraise		

LA LEGENDE

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