





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|----------|
| Pizza au fromage | Salade d'endives <i>Vinaigrette à l'échalote</i> | Betteraves bio en salade <i>Vinaigrette traditionnelle</i> | Salade verte bio <i>Vinaigrette miel colombo</i> | F |
|  Burger de veau aux olives <i>Emincé pois tajine</i> |  Steak de colin parfumé au curry <i>Semoule façon couscous</i> |  Rôti de porc charcutière <i>Galette Tex Mex</i> | Raviolis bio au tofu sauce tomate & Emmental râpé | E |
| Poêlée de légumes bio | Semoule bio | Chou-fleur bio béchamel | | R |
| Fromage blanc bio et sucre | Vache qui rit bio | Bûchette de chèvre | Fondu président | I |
| Fruit de saison bio | Flan saveur vanille bio | Fruit de saison bio | Compote de pomme bio | E |

NOS APPROVISIONNEMENTS



Boeuf Race à viande



Volaille Label rouge



Porc Bleu Blanc Cœur



Riz Indication géographie protégée



Banane Région ultra périphériques



Agriculture biologique



Poisson issu de la Pêche durable



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

| LUNDI | MARDI <small>LE JOUR DU végétarien</small> | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---------------------------------------|---|---|--|---|
| Radis et beurre | Taboulé | Rosette <i>Œuf dur mayonnaise</i> |  Carottes râpées bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i> |  Céleri rémoulade |
| Chipolatas <i>Stick végétarien</i> | Omelette nature |  Tortellini pomodoro bio ciboulette & Emmental râpé |  Emincé de bœuf marengo <i>Bouchée végétarienne</i> |  Brandade de poisson <i>Egréné pois blanquette et purée de pomme de terre</i> |
| Lentilles bio à la paysanne | Petit pois bio saveur soleil | Emmental râpé | Haricots verts bio à l'ail | |
| Carré frais bio | Camembert bio | Petit suisse aux fruits bio | Pavé 1/2 sel | Fromy |
| Mousse au chocolat | Fruit de saison bio | Fruit de saison bio | Eclair au chocolat | Compote pomme banane bio |

NOS APPROVISIONNEMENTS



Boeuf Race à viande
Agriculture biologique



Volaille Label rouge



Poisson issu de la Pêche durable



Porc Bleu Blanc Cœur



Riz Indication géographique protégée



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Banane Région ultra périphériques

LE JOUR DU végétarien














Menu végétarien





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|---|
|  Cake au fromage | Salade verte bio <i>Vinaigrette traditionnelle</i> |  Soupe miso  |  Chou mariné  <small>LE JOUR DU Végé</small> |  Salade écolière |
| Cordon bleu <i>Galette basquaise</i> |  Macaronis bio à la carbonara & Emmental râpé <i>Macaronis bio à l'andalous</i> |  Emincé de volaille laquée japonaise <i>Emincé asiatique</i> |  Riz égréné végétal asiatique <i>(Egréné de pois, ail, coriandre, sauce soja, oignons)</i> | Colin crumble pain d'épices <i>Nuggets de blé</i> |
| Brocolis bio saveur jardin | |  Kinpira  | | Carottes bio persillées |
| Fromage blanc bio et sucre | Fondu président |  Yaourt bio sucré  美 |  Carré frais bio  美 | Coulommiers |
| Fruit de saison bio | Compote pomme fraise bio |  Fruit de saison bio  美 |  Cake haripaire  美 | Fruit de saison bio |

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 28 au 02 décembre 2022

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|--|--|---|---|--|
| Betteraves bio en salade <i>Vinaigrette du terroir</i> | LE JOUR DU végé Radis râpé et maïs <i>Vinaigrette à l'échalote</i> |  Salade colelaw | Tarte au fromage | Salade d'endives <i>Vinaigrette miel colombo</i> |
| Jambon de Paris <i>Croc veggie tomate</i> |  Quenelle nature bio sauce mornay |  Boulette d'agneau au paprika <i>Galette de blé</i> |  Emincé de veau sauce normande <i>Emincé pois champêtre</i> |  Tortis au saumon & Emmental râpé <i>Tortis végétarien houmous</i> |
|  Gratin Dauphinois | Poêlée de légumes bio | Polenta bio | Courgettes bio persillées | |
| Petit suisse aux fruits bio | Camembert bio | Petit moulé nature | Yaourt aromatisé bio | Vache qui rit bio |
| Fruit de saison bio | Compote pomme pêche bio | Mousse au chocolat | Fruit de saison bio | Flan saveur vanille bio |

NOS APPROVISIONNEMENTS



Boeuf Race à viande
Agriculture biologique



Volaille Label rouge



Poisson issu de la Pêche durable



Porc Bleu Blanc Cœur



Riz Indication géographique protégée



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Banane Région ultra périphériques

LE JOUR DU végé

Menu végétarien

