



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 06 au 10 novembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGE</p> <p> Salade coleslaw </p>	<p>Betteraves <i>vinaigrette au persil</i></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Salade de haricots verts <i>vinaigrette à l'échalote</i></p>	<p> Salade verte <i>Sauce fromage blanc</i></p>
<p>Tortellini ricotta épinards Sauce tomate basilic <i>et emmental râpé</i></p> <p></p>	<p>Boulettes de bœuf sauce bobotie <i>(raisins secs, abricots secs, épices, tomate)</i> Bouchée orientales <i>sauce fromage blanc curry</i></p>	<p> Brandade de poisson à la carotte <i>Hachis égréné de pois</i></p> <p> </p>	<p> Sauté de veau sauce blanquette Œuf dur <i>sauce mornay</i> </p>	<p> Colin meunière et citron <i>Galette végétarienne</i> </p>
<p>Saint Paulin à la coupe</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Edam à la coupe </p>	<p>Fraidou</p>	<p>Printanière de légumes saveur soleil</p>
<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Flibustier <i>(muffin fourré à la pâte à tartiner)</i></p>	<p>Fruit de saison</p>	<p> Cake aux pralines roses </p>
<p>Sablé de Retz Yaourt nature sucré Purée de pomme et fraise</p>	<p>Pain du boulanger et fromage fondu Président Pur jus multifruit</p>	<p>Pain du boulanger et beurre Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait et barre de chocolat Purée pommes</p>	<p>Fruit de saison Cookie au cacao Fromage frais sucré</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographie protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie*



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 13 au 17 novembre 2023



LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Salade Iceberg <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Salade choubidou <i>(chou rouge râpé, raisins secs et vinaigrette au cassis)</i>	Mortadelle et cornichons Œuf dur mayonnaise Végé	Carottes* râpées 4B <i>Vinaigrette à l'échalote</i>
Sauté de dinde sauce américaine <i>(oignon, ketchup, épices, miel)</i> Emincé de pois Végé	Dahl de lentilles corail et riz 4B Végé	Colin mariné huile d'olive et citron Végé Omelette nature Végé	Rôti de bœuf et ketchup <i>Croustillant du fromager</i> Végé	Gratin de macaroni au jambon de dinde <i>Macaronis à l'italienne</i> <i>et fromage râpé</i> Végé
Beignets de chou-fleur		Haricots verts à l'ail 4B	Purée de pommes de terre* et potiron* 4B	
Tomme blanche à la coupe	Fromage frais aux fruits	Brie à la coupe 4B	Emmental à la coupe	Fromage blanc à la fleur d'oranger
Fruit de saison 4B	Purée pommes poire* et cannelle 4B	Donut au sucre	Fruit de saison 4B	Fruit de saison
Gaufrette à la vanille Lait 1/2 écrémé Purée pommes	Fruit de saison Palmier Yaourt nature	GOUTER Pain du boulanger Barre de chocolat au lait Purée de pommes	Pain du boulanger Croc lait Jus d'orange	Petit beurre Lu Fromage frais sucré Purée pommes

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- * issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

LA VICTOIRE
DANS L'ASSIETTE



LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGÉ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade	Salade de haricots verts <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Trio de crudités <i>(carottes oranges, jaunes, et navets)</i> Vinaigrette à l'ancienne	Salade verte <i>vinaigrette à la ciboulette</i>	Betteraves <i>vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>
Cordon bleu de dinde <i>Croq veggie au fromage</i>	Semoule façon couscous 	Escalope de veau hachée au miel <i>Emincé de pois sauce champêtre</i>	Chili con carne Chili égrené végé et riz	Pavé de merlu <i>Bouchée végétarienne méditerranéenne</i>
Brocolis saveur jardin		Tortis <i>et emmental râpé</i>		Mélange de 4 céréales
Flan nappé au caramel	St Paulin à la coupe	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc et sucre	Pavé 1/2 sel
Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe au chocolat	Cake sportif	Banane Sauce chocolat au lait de coco
Yaourt aromatisé Gallettes St Michel Purée de pommes	Pain du boulanger et confiture d'abricot Fromage frais sucré	Pain du boulanger Fraidou Pur jus de pommes	Barre de céréales chocolat banane Lait chocolaté	Briochette au chocolat du boulanger Purée de pommes poire

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 Production locale
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 27 au 01 décembre 2023

LUNDI	MENU DES PARFUMS	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Cocktail au sirop de violette Endives <i>Vinaigrette au persil</i>	Pizza fraîche au fromage	LE JOUR DU VÉGÉ Pizza fraîche au fromage	Crèmeux de betteraves <i>(betteraves, fromage blanc, sirop de cassis)</i>	Salade verte <i>Vinaigrette traditionnelle</i>
Quenelles de brochet sauce aurore <i>Quenelles nature sauce aurore</i>	Emincé de dinde sauce dijonnaise <i>Emincé de pois sauce dijonnaise</i>	Omelette nature	Sauté de bœuf sauce basquaise <i>Coquillettes méli-mélo du potager</i>	Boulettes d'agneau sauce curry <i>Boulettes végétarienne azukis</i>	
Purée de patate douce	Pommes de terre persillées	Epinards à la béchamel	Coquillettes <i>Et emmental râpé</i>	Petit pois saveur soleil	
Fromage frais sucré	Fromage blanc & fleur d'oranger	Yaourt aromatisé	Edam à la coupe	Fromage blanc nature et sucre	
Fruit de saison	Purée de pommes & verveine	Fruit de saison	Fruit de saison	Clafoutis à la poire	
Pain du boulanger et chocolat au lait Purée de pommes	Yaourt nature sucré Fruit de saison Cookie au cacao	Briochette au sucre de notre boulanger Purée pommes bananes	Jus de pommes Petit beurre Lu Fromage frais nature sucré	Pain du boulanger et Croc lait Fruit de saison	

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie