



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 1er septembre au 04 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
	Carottes râpées <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Gaspacho	Salade de tomates & mozzarella au basilic	Salade de pommes de terre à l'échalote
	Tortis à bolognaise	Hoki à l'huile d'olive et au citron 	Parmentier de canard	Stick végétarien épicé enrobant fraîcheur
	& Emmental râpé	Polenta Ratatouille fraîche		Poêlée de légumes
	Petit Louis	Mimolette		Yaourt nature sucré
	Compote de pomme	Pêche jaune Ecoresponsable	Crème onctueuse à la framboise	Prunes
Goûter				
	Fromage blanc sucré Petit beurre	Petit suisse aux fruits Boudoirs	Fromage blanc sucré Compote	Lait demi-écrémé Corn flakes

Menus sous réserve d'approvisionnement

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Pêche durable



Agriculture biologique



Race à viande



Label rouge



Origine France



Bleu blanc coeur



Indication géographique protégée



Produit local

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Cocktail de rentrée Concombres bio <i>Vinaigrette à l'échalote</i>				
 Boulettes de boeuf bio sauce provençale				
Semoule bio				
Edam				
Compote de pomme				
Goûter				
Fromage blanc et miel Sablé Retz				
Yaourt aromatisé Compote				
Petit suisse aux fruits Galette Saint Michel				
Pain Fromy				
Yaourt nature sucré Boudoirs				



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2020



	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Cake emmental olives	Tomate bio miel colombo	Oeuf dur sauce piccalilli Recette Ducasse	Salade verte bio et croûtons <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Taboulé bio
Sauté de boeuf bio aux oignons	Emincé de volaille bio à la diable	Colin meunière 	Sauté de porc bio au jus <i>Sauté de dinde sauce bercy</i>	Quenelles natures bio sauce mornay
Haricots verts bio à l'ail	Boulgour bio	Julienne de légumes saveur du soleil	Lentilles bio au jus	Ratatouille bio
Fromage blanc bio et sucre	Fromy	Fol Epi ptit roulé	Tomme bio	Camembert bio
Prune rouge	Cocktail de fruits au sirop	Poire ronde bio	Tartelette chocolat	Raisin noir
Goûter				
Yaourt aromatisé Sablé du nord	Lait demi-écrémé Corn flakes	Pain Pâte à tartiner	Fromage blanc sucré Compote	Pain Fromage fondu Président

Menus sous réserve d'approvisionnement

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Melon jaune bio	Betteraves bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Salade grecque	Tarte au fromage	Carottes râpées bio <i>Vinaigrette au basilic</i>
Omelette bio	Raviolis au tofu bio sauce tomate	Emincé de poulet sauce jumbalaya	Sauté de bœuf bio aux oignons	Moules marinières
Petit pois bio au jus	& Emmental râpé	Polenta	Poêlée de légumes bio	Frites bio
Emmental	Tomme grise	Edam bio	Fromage blanc bio et sucre	Pointe de brie bio
Gâteau ananas caramélisé	Raisin blanc	Stracciatella citron et chocolat	Prune jaune	Compote pomme abricot
Goûter				
Fromage blanc sucré Galette Saint Michel	Yaourt aromatisé Compote	Petit suisse sucré Petit beurre	Lait demi-écrémé Corn flakes	Pain Petit Louis

Menus sous réserve d'approvisionnement

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Rosette et cornichons	^{BIO} Concombre et maïs bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Pizza au fromage	^{BIO} Chou rouge râpé bio <i>Vinaigrette du terroir</i>	Salade gourmande
^{BIO} Sauté de dinde bio au jus	^{BIO} Semoule façon couscous végétarien bio	Rôti de bœuf	Macaroni au cheddar USA	Pavé de poisson mariné au thym
^{BIO} Chou-fleur bio		^{BIO} Gratin du Sud bio		^{BIO} Carottes vichy bio
^{BIO} Carré frais bio	Carré de l'est	^{BIO} Fromage blanc bio et sucre	Milk Shake pomme banane	^{BIO} Yaourt aromatisé bio
Raisin noir	Poires au sirop	^{BIO} Raisin blanc bio	Cookie au cacao	^{BIO} Pomme Golden bio
Goûter				
Yaourt nature sucré Boudoirs	Fromage blanc et miel Sablé Retz	Lait demi-écrémé Grillé normand au cacao	Pain Croc lait	Petit suisse sucré Boudoirs

Menus sous réserve d'approvisionnement

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du au



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Menus sous réserve d'approvisionnement

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Pêche durable



Agriculture biologique



Race à viande



Label rouge



Origine France



Bleu blanc coeur



Indication géographique protégée



Produit local