



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 1er septembre au 04 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées Salade fantaisie <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Gaspacho	Salade de tomates & mozzarella au basilic Melon jaune	Salade de pommes de terre à l'échalote
	Tortis à bolognaise  & Emmental râpé	Hoki à l'huile d'olive et au citron 	Parmentier de canard	Stick végétarien épicé enrobante fraîcheur
		Polenta Ratatouille fraîche		Poêlée de légumes
	Petit Louis Croc lait	Mimolette	Gouda	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux fruits
	Compote de pomme Ananas au sirop	Pêche jaune Ecoresponsable	Crème onctueuse à la framboise	Prunes Banane

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

elior 


















# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 07 septembre au 11 septembre 2020

LE PLAN DE LA TOUR 

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Bienvenue dans ta cantine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Cocktail de rentrée</b>  Concombres bio Salade fraîcheur <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	 Friand au fromage Friand à la viande	 Carrousel de crudités	 Crèmeux de poivrons Crèmeux frais & croûtons	 Salade verte vinaigrette au basilic bio Céleri rémoulade bio
  Boulettes de boeuf bio sauce provençale	 Omelette bio	Merguez douce à la tomate	 Rôti de veau sauce diablotin <b>Recette Ducasse</b>	Pavé de colin sauce vierge 
 Semoule bio	  Tian de légumes bio	Riz camarguais créole 	 Pommes cubes vapeur bio	 Courgettes bio persillées
Edam Tomme grise	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	 Pointe de brie bio	 Yaourt brassé bio Fromage blanc bio et sucre	 Emmental bio Edam Bio
 Compote de pomme bio Abricots au sirop	 Melon charentais bio Prune rouge bio	 Pomme au four	 Pastèque bio Raisin blanc bio	 Gâteau amande citron

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 14 septembre au 18 septembre 2020



	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
Cake emmental olives Crêpe au fromage	Tomate bio miel colombo Concombres bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Oeuf dur sauce piccalilli <b>Recette Ducasse</b>	Salade verte bio et croûtons vinaigrette Salade coleslaw	Taboulé bio Salade de penne au pesto
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 Yaourt brassé bio	Fromy Chèvre	Fol Epi petit roulé	Tomme bio Bleu	Camembert bio Carré de l'est
Prune rouge Pêche jaune Ecoresponsable	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme banane	Poire ronde bio	Tartelette chocolat	Raisin noir Banane

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 cœur
 Indication géographique protégée
 Produit local



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon jaune bio Chou blanc râpé bio <i>Vinaigrette au miel</i></p>	<p>Betteraves bio Macédoine de légumes <i>Vinaigrette à l'ancienne</i></p>	<p>Salade grecque</p>	<p>Tarte au fromage Quiche lorraine</p>	<p>Carottes râpées bio Mélange catalan <i>Vinaigrette au basilic</i></p>
<p>Omelette bio</p>	<p>Raviolis au tofu bio sauce tomate</p>	<p>Emincé de poulet sauce jumbalaya</p>	<p>Sauté de bœuf bio aux oignons</p>	<p>Moules marinières</p>
<p>Petit pois bio au jus</p>	<p>&amp;</p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Polenta</p>	<p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Frites bio</p>
<p>Emmental Saint Paulin</p>	<p>Tomme grise Gouda</p>	<p>Edam bio</p>	<p>Fromage blanc bio et sucre Petit suisse fruité bio</p>	<p>Pointe de brie bio Bûchette mi-chèvre</p>
<p>Gâteau ananas caramélisé</p>	<p>Raisin blanc Pomme Golden Ecoresponsable</p>	<p>Stracciatella citron et chocolat</p>	<p>Prune jaune Banane Barquette alu</p>	<p>Compote pomme abricot bio Compote pomme banane</p>

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
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Rosette et cornichons Oeuf dur mayonnaise	<sup>BIO</sup> Concombre et maïs bio Salade de tomates bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Pizza au fromage	<sup>BIO</sup> Chou rouge râpé bio Salade fraîcheur <i>Vinaigrette du terroir</i>	<sup>BIO</sup> Salade gourmande Salade de blé bio à la parisienne
<sup>BIO</sup> Sauté de dinde bio au jus	<sup>BIO</sup> Semoule façon couscous végétarien bio	Rôti de bœuf	 Macaroni au cheddar USA	Pavé de poisson mariné au thym 
<sup>BIO</sup> Chou-fleur bio		<sup>BIO</sup> Gratin du Sud bio		<sup>BIO</sup> Carottes vichy bio
<sup>BIO</sup> Carré frais bio Camembert	<sup>BIO</sup> Carré de l'est bio Emmental bio	<sup>BIO</sup> Fromage blanc bio et sucre	 Milk Shake pomme banane	<sup>BIO</sup> Yaourt aromatisé bio Petit suisse aux fruits bio
<sup>BIO</sup> Raisin noir Orange bio	Poires au sirop Pêches au sirop	<sup>BIO</sup> Raisin blanc bio	Cookie au cacao	<sup>BIO</sup> Pomme Golden bio Poire ronde

*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



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du au

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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