



# 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

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 07 septembre au 11 septembre 2020*



**LUNDI**

Bienvenue  
dans  
ta cantine

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**















**LE PLAN  
DE LA TOUR**

**VENDREDI**

LE JOUR DU  VÉGÉ				
 <p><b>Cocktail de rentrée</b> Concombres bio Vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Friand au fromage</p>	 <p>Carrousel de crudités</p>	 <p>Crèmeux de poivrons &amp; croûtons</p>	<p><b>BIO</b> Salade verte bio Vinaigrette au basilic</p>
<p><b>BIO</b> </p> <p>Boulettes de boeuf bio sauce provençale</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Omelette bio</p>	<p>Merguez douce à la tomate</p>	 <p>Rôti de veau sauce diablotin <b>Recette Ducasse</b></p>	<p>Pavé de colin sauce vierge</p> 
<p><b>BIO</b></p> <p>Semoule bio</p>	<p><b>BIO</b> </p> <p>Tian de légumes bio</p>	<p>Riz camarguais créole</p> 	<p><b>BIO</b></p> <p>Pommes cubes vapeur bio</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Courgettes bio persillées</p>
<p>Edam</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Pointe de brie bio</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Yaourt brassé bio</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Emmental bio</p>
<p>Compote de pomme</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Melon charentais bio</p>	 <p>Pomme au four</p>	<p><b>BIO</b></p> <p>Pastèque bio</p>	 <p>Gâteau amande citron</p>

*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 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 <b>Recette Ducasse</b>	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

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
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
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  & Emmental râpé	Emincé de poulet sauce jumbalaya	Sauté de bœuf bio aux oignons	Moules marinières
Petit pois bio au jus		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

*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	<sup>BIO</sup> Concombre et maïs bio <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Pizza au fromage	<sup>BIO</sup> Chou rouge râpé bio <i>Vinaigrette du terroir</i>	 Salade gourmande
<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	Carré de l'est	<sup>BIO</sup> Fromage blanc bio et sucre	 Milk Shake pomme banane	<sup>BIO</sup> Yaourt aromatisé bio
Raisin noir	Poires au sirop	<sup>BIO</sup> Raisin blanc bio	Cookie au cacao	<sup>BIO</sup> Pomme Golden bio

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