



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

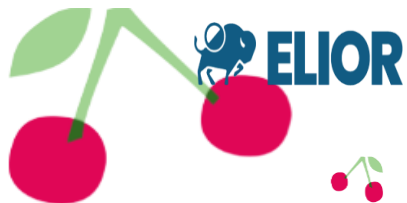
Semaine du 03 au 07 Mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>
<p>Taboulé à la <b>semoule BIO</b> </p>		<p>Betteraves <i>Vinaigrette nature</i></p>	<p>Cake aux deux fromages</p>	<p><b>Carottes bio rapées*</b> <i>Vinaigrette à l'échalote</i> </p>
<p>Sauté de dinde LR aux olives </p>	<p>Limande meunière citron</p>	<p>Colin sauce ciboulette</p>	<p>Sauté de porc BBC au basilic  </p>	<p>Gateau d'œufs sauce tomate basilic  </p>
<p><b>Carottes BIO*</b> à la crème </p>	<p><b>Penne bio</b> </p> <p><i>Emmental rapé</i></p>	<p><b>Semoule bio</b> </p>	<p>Epinars hachés à la crème</p>	<p><b>Riz Créole bio</b> </p> <p>sauce tomate basilic</p>
<p>Coulommiers</p>	<p><b>Yaourt aux fruits BIO</b> </p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>		
	<p><b>Fruit de saison BIO</b> </p>	<p><b>Fruit de saison bio</b> </p>	<p>Compote de pommes fraises</p>	<p><b>Flan vanille bio les 2 vaches</b> </p>
<p>Petit beurre Fromage frais nature Compote pommes ananas</p>	<p>Gaufre liégeoise Edam <b>Compote pommes abricot Bio</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>		<p>Gateau basque Fromage frais nature <b>Fruit de saison BIO</b> </p>
		<p> <b>Pain BIO de notre boulanger</b> </p> <p>Yaourt aromatisé Confiture</p>	<p><b>Pain BIO de notre boulanger</b> </p> <p>Fromage blanc nature Barre de chocolat </p>	

## 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



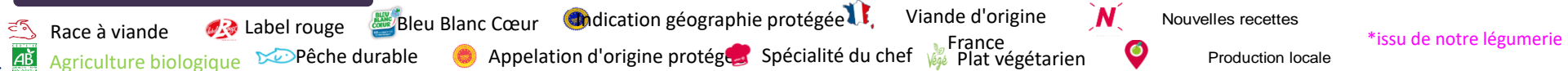
# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

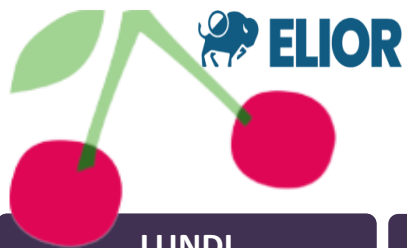
Semaine du 10 au 14 Mars 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <span>LE JOUR DU VÉGE</span>	VENDREDI
Cœur de palmier Vinaigrette à l'ancienne	Champignons à la grecque	Salade de riz à la catalane (poivrons, tomates, oignons)	Salade d'haricots blancs	
Burger de veau sauce Marengo	<b>Bolognaise de bœuf BIO</b>	Escalope de poulet FR à la crème	Lasagne ricotta épinards chèvre	Merlu beurre blanc
<b>Petits pois saveur soleil bio</b>	<b>Coquillettes bio</b> Emmental rapé	Julienne de légumes saveur jardin		Purée de patates douce et pomme de terre
<b>Fromage blanc nature bio</b>		Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Président	Emmental
	<b>Fruit de saison</b>	<b>Purée de pommes bio</b>		Liégeois Chocolat
<b>GOUTER</b>				
<b>Pain bio de notre boulanger</b> Tomme blanche <b>Fruit de saison bio</b>	Palet Breton Fromage frais nature Compote pommes fraises	<b>Pain bio de notre boulanger</b> Barre de chocolat <b>Fruit de saison bio</b>	<b>Pain BIO de notre boulanger</b> Miel Emmental	Cake à l'orange Yaourt nature <b>Fruit de saison</b>

## NOS APPROVISIONNEMENTS






































# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>	MERCREDI	JEUDI <b>TOGO</b>	VENDREDI
	Macédoine Mayonnaise	Tarte aux légumes	Salade de courgettes avec thon sauce basilic 	
 Gratin de pommes de terre à la dinde	 <b>Végé</b> Boullgur façon chili <i>(poivrons, carottes, haricots plats, haricots rouges, maïs)</i>	 Escalope de poulet LR sauce blanquette	 <b>Yéké Yéké</b> <i>(couscous boulettes boeuf)</i>	Filet de cabillaud sauce waterzoï 
		 <b>Carottes bio*</b> à la ciboulette	 <b>Légumes couscous</b>	 <b>Lentilles au jus bio</b>
Fromage blanc aux fruits	Cheddar	Petit moulé nature		 <b>Yaourt nature bio</b>
 <b>Fruit de saison BIO</b>		Crème dessert chocolat	 <b>Kéké</b>	 <b>Purée de pommes bio</b>
<b>Pain bio de notre boulanger</b> Fromage à tartiner <b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Pain bio de notre boulanger</b> <b>Fruit de saison bio</b> Barre de chocolat 	<b>GOUTER</b> Palmier (paillolines)  Yaourt nature Purée de pommes verveine 	<b>Pain bio de notre boulanger</b> <b>Fruit de saison bio</b> Tomme noire 	Moelleux chocolat  <b>Yaourt aux fruits bio</b> <b>Fruit de saison bio</b>

## 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
-  France
-  Plat végétarien
-  Production locale


























\*issu de notre légumerie



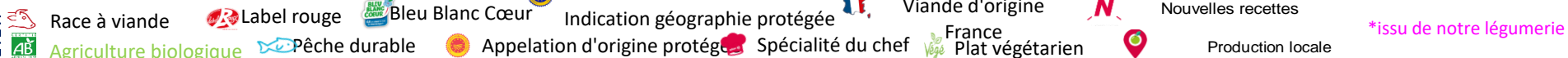
# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



LUNDI	MARDI <span>LE JOUR DU </span>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<p>Carottes rapées bio </p> <p>Vinaigrette à l'échalote</p>	<p>Radis au sel</p>		<p> Chou blanc* rapé</p> <p> Sauce au yaourt</p>
<p> Escalope de veau hachée FR sauce normande</p>	<p> Curry de pois chiches et riz Bio </p>	<p> Cubes de saumon sauce basquaise</p>	<p> Sauté de bœuf RAV  bourguignon </p>	<p>Emincé de volaille BIO sauce charcutière</p>
<p>Coquillettes bio  Emmental rapé</p>		<p>Brunoise de légume set pomme de terre</p>	<p> Gratin de brocolis BIO*  Emmental rapé</p>	<p> Pommes de terre bio et Epinards hachés bio béchamel </p>
<p>Croc Lait</p>	<p>Emmental</p>	<p>Tomme Noire</p>	<p>Yaourt aux fruits BIO </p>	
<p>Fruit de saison bio </p>		<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p> Cake chocolat</p>
<b>GOUTER</b>				
<p> Pain bio de notre boulanger </p> <p>Fromage frais nature Barre de chocolat</p>	<p>Donuts</p> <p>Yaourt entier Vanille bio Fruit de saison bio</p>	<p> Pain bio de notre boulanger </p> <p>Fromage blanc nature Confiture</p>	<p>Paillollines(palmier) Purée de pommes coing Camembert</p>	<p>Pain bio de notre boulanger </p> <p>Fruit de saison bio Fromage à tartiner</p>

## NOS APPROVISIONNEMENTS



Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI <small>LE JOUR DU VÉGE</small>	JEUDI	VENREDI
	Salade de <b>riz BIO*</b> californienne (ananas, petits pois)	<b>Carottes bio*</b> râpées Vinaigrette	Escale printanière	Rillettes à la sardine
Colin mariné thym citron	Rôti de veau sauce normande	<b>Œufs durs Bio</b> sauce mornay	Sauté d'agneau sauce navarin (navet, carottes) Bouchées pistou	Hachis parmentier RAV
<b>Penne bio</b> Emmental rapé	<b>Courgettes bio*</b> à l'ail	<b>Epinards bio</b> à la crème	<b>Pommes noisettes</b>	
Tomme blanche	<b>Yaourt nature bio</b>	<b>Emmental bio</b>	Comté AOP	Fromage frais nature
<b>Fruit de saison bio</b>		Liégeois chocolat	<b>Moelleux chocolat</b> (pâte noisette cacao)	
<b>Pain bio de notre boulanger</b> Purée pommes fraises <b>cassis bio</b> Barre de chocolat	<b>Pain bio de notre boulanger</b> <b>Fruit de saison bio</b> Fraidou	<b>GOUTER</b>		Tarte grillée aux pommes Coulommiers <b>Fruit de saison bio</b>
		Galettes saint michel Fromage blanc nature Miel	<b>Pain bio de notre boulanger</b> <b>yaourt nature bio</b> Confiture	

## NOS APPROVISIONNEMENTS