



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Iceberg, maïs mimolette Vinaigrette échalote	Endives pommes Vinaigrette aux pommes		Carottes râpées bio* Vinaigrette tu terroir
Bœuf bourguignon	Curry de pois chiches et riz IGP	Médaille de merlu sauce citron	Couscous boulette bio	Nuggets de poisson
Pomme vapeur*		mélange de légumes haricots plats		Haricots verts à la tomate
Fraidou	Yaourt aromatisé bio	Brie	Saint Nectaire	
Fruit de saison		Mousse au chocolat	Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat
Croissant Purée de pomme Fromage blanc aux fruits	Pain de notre boulanger Confiture Fromage frais sucré	GOUTER		Cake miel Fromage blanc sucré Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGE</p> <p>Endives et noix <i>Vinaigrette ciboulette</i></p>	<p>Salade de pommes de terre échalote</p>	<p>Brocolis <i>Vinaigrette nature</i></p>	<p>Potage potiron</p>	<p>Chou blanc bio méditerranéen*</p>
<p>Omelette nature bio</p>	<p>Sauté de bœuf au curry</p>	<p>Boulette d'agneau sauce bobotie</p>	<p>Gratin pomme de terre aux lardon*</p>	<p>Colin gratiné au fromage</p>
<p>Petits pois</p>	<p>Carottes persillée*</p>	<p>papillon bio <i>Emmental râpé</i></p>		<p>Poelée de légumes</p>
<p>Riz au lait</p>	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Purée pomme bio</p>	<p>Petit moulé nature</p>
GOUTER				
<p>Gauffre Fromage frais aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Pain de notre boulanger Confiture Yaourt nature</p>	<p>Pain au lait Chocolat Purée pomme fraise</p>	<p>Pain de notre boulanger Fraidou Fruit de saison</p>	<p>Cookie bio Fromage blanc sucré Fruit de saison</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 16 au 20 Décembre 2024

Menu de Noël

LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de betterave	Mousse de canard	Salade choucou
Calamar à la romaine <i>citron</i>	Chili végétarien et riz IGP	Burger de bœuf aux olives	Sauté de dinde sauce Noël	Pavé de merlu sauce hongroise
Brocolis béchamel bio*		Chou-fleur*	Poelée de Noël Pommes noisettes	Semoule aux petits légumes bio
Camembert	Fromage frais aux fruits bio	Brie bio	Entremet chocolat noisette	Fromage blanc et sucre
Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Clémentine et chocolat de Noël	
Pain au chocolat Confiture Purée pomme coing	Pain de notre boulanger Fromage fondu président Fruit de saison	GOUTER Cake poire Yaourt aux fruits Purée pomme	Pain de notre boulanger Fruit de saison Fraidou	Pain viennois Fruit de saison Fromage frais aux fruits

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 23 au 27 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU Végé
Potage de légumes	Betterave		Carottes râpées* Vinaigrette au miel	Œuf dur mayonnaise
Pâte bolognaise Emmental râpé	Cordon bleu		Sauté de porc BBC	Croc veggie
	Pommes rissolées Ketchup		Haricots verts à l'ail	Chou-fleur ciboulette
Saint paulin bio	Fraidou		Yaourt aromatisé bio	Fraidou
Fruit de saison	Eclair au chocolat		Purée de pomme fraise	Fruit de saison bio
Croissant Purée pomme banane Fromage blanc sucré	Pain de notre boulanger Fruit de saison Yaourt nature		Pain de notre boulanger Petit moulé nature Fruit de saison	Cake vanille Fromage blanc aux fruits Purée pomme fraise

GOUTER

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 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>LE JOUR DU VÉGE</small>	VENDREDI
Friand fromage	Betterave		Iceberg et noix	Salade coleslaw
 Blanquette de veau	Hachis parmentier		Dhal de lentilles 	Burger de veau au jus (Haché de veau)
Riz IGP 			Pâtes Emmental râpé	Pomme de terre à l'ail
Camembert		Comté 		Fromage frais bio et sucre
Fruit de saison	Tiramisu		Fruit de saison bio	Flan nappé au caramel
Galette St Michel Fromage blanc sucré Purée pomme	Pain de notre boulanger Fruit de saison Yaourt aux fruits	GOUTER		Cake chocolat Fruit de saison Fromage blanc aux fruits
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
  France Plat végétarien
  Production locale
 *issu de notre légumerie