



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de <b>riz bio</b> à la parisienne</p>		<p><b>Chou Chinois *</b> Vinaigrette au caramel</p>		<p>Salade iceberg, laitue et mimolette Vinaigrette aux agrumes</p>
<p>Limande meunière et citron</p>	<p>Sauté de <b>bœuf Bio</b> Origine France sauce bourguignon</p>	<p>Emincé de <b>Poulet Bio</b> sauce normande</p>	<p>Escalope de dinde LR au jus</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Semoule Base africaine <b>Egréné Végétale Bio</b></p>
<p>Mélange de légumes</p>	<p><b>Penne Bio</b> Emmental rapé</p>	<p><b>Polenta Bio</b></p>	<p>Blé aux petits légumes</p>	
	<p><b>Emmental Bio</b></p>	<p><b>Brie Bio</b></p>	<p><b>Yaourt nature Bio</b> sucré</p>	
<p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Purée de pommes fraises maison</p>	<p><b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p>Crêpe au chocolat</p>
<b>GOUTER</b>				
<p><b>Pain Bio de notre boulanger</b> <b>Vache qui rit Bio</b> Jus de pommes</p>	<p>Barre bretonne Compote de pommes vanille yaourt aux fruits</p>	<p><b>Pain Bio de notre boulanger</b> Petit moulé nature <b>Fruit de saison Bio</b></p>	<p><b>Pain viennois de notre boulanger</b> Barre de chocolat Purée de pommes bananes Bio</p>	<p>Moelleux aux pommes <b>Fruit de saison Bio</b> Fromage frais aux fruits</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