



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la parisienne (tomates, maïs, basilic échalote)			Salade de haricots verts vinaigrette	Salade iceberg, laitue Vinaigrette aux agrumes
Limande meunière citron	Sauté de bœuf Origine FRANCE sauce bourguignon Base lentilles, tomates		Escalope de dinde Origine Label Rouge au jus Croc veggie à la tomate	Semoule Base africaine Egrené Végétale Bio (haricots rouges, épinards, tomates, oignons cumin, paprika)
Mélange de légumes, haricots plats	Pennes Emmental râpé		Blé aux petits légumes	
Vache qui rit	Emmental		Yaourt nature	
Fruit	Fruit		Fruit	Moelleux aux pommes

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 6 au 10 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé au boulgour	Macédoine mayonnaise		Pizza au fromage	LE JOUR DU
Emincé de poulet au jus <i>Emincé de pois aux olives</i>	Calamars à la Romaine		Rôti de porc à la Basquaise œufs durs	Lasagnes ricotta épinards chèvre
Aubergines à la Provençale	Riz à la tomate		Mélange de légumes haricots plats	
	Cantal		Fromage blanc nature	Saint Paulin
Fruit	Mousse au chocolat au lait		Compote de bananes	Crème dessert à la fraise

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 *issu de notre légumerie

Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 Production locale



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Salade de blé
à la Parisienne



(tomates, maïs, bisikic, échalote)



Velouté de champignons



*Batonnets de carottes
sauce ciboulette*



Carottes râpée
vinaigrette



Omelette
sauce Basquaise



Colin gratiné au fromage

*Bouchées de blé
sauce fromage blanc curry*

Bolognaise de bœuf



Macaronis à l'Italienne



Mélange d'Automne
(butternut, potiron, panais)

Riz aux champignons



Beignets de chou-fleur

Macaronis
emmental râpé



Comté

Petit Louis

Fruit

Salade de fruits fraîche

Fruit



Gâteau au yaourt



NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine
France



Nouvelles recettes

*issu de notre
légumerie



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



Plat végétarien



Production locale



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU Végé	VENDREDI
Salade de lentilles		Potage Cultivateur (pommes de terre, carottes, poireaux, navets)	Salade de chou rouge vinaigrette	Salade de riz à la Californienne (Petits pois, tomates, maïs, ananas, ciboulette)
Saute de bœuf au jus <i>Bouchées au Pistou</i>	Parmentier de colin au thym citron	Boulettes de veau au jus <i>Semoule Houmous</i>	Risoni mélange de lentilles, champignons et tomates	Cubes de saumon à la crème
Courgettes à la Provençale		Semoule		Chou Romanesco
Saint Paulin	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Bûchette de chèvre	Saint Paulin
Fruit	Gâteau marbré	Fruit	Cake aux pépites de chocolat	Compote de bananes

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 *issu de notre légumerie

Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 Production locale



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 27 au 31 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Salade de betteraves vinaigrette	Taboulé	Salade de penne au Pesto	Jambon de paris et cornichons Œufs durs mayonnaise	Salade Iceberg, laitue et mimolette vinaigrette
Mélange de légumes flageolets colombo	Escalope de poulet sauce tomate basilic Pané de mozzarella	Aiguillettes de colin pané	Escalope de veau hachée sauce Marengo Riz et lentilles maïs	Gâteau d'œufs sauce tomate
Blé	Haricots verts à l'ail	Carottes à la crème	Riz pilaf	Purée de potiron et pommes de terre
Yaourt nature		Petit moulé nature	Fromage blanc nature	
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Crème dessert à la mangue

NOS APPROVISIONNEMENTS

