



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves <i>vinaigrette</i>	Salade de coquillettes à la Parisienne <i>(tomates, maïs, basilic, ciboulette)</i>		Salade Iceberg laitue et noix <i>vinaigrette à la ciboulette</i>	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu Bouchées au pistou	Cubes de colin à la tomate		Sauté de porc aux olives Pané de mozzarella	Semoule façon couscous (légumes couscous, raisins, pois chice)
Epinards et pommes de terre à la béchamel	Brocolis persillés		Riz Créole	
Saint Nectaire AOP			Yaourt nature	
Crème dessert au chocoat	Fruit		Compote de pommes	Clafoutis aux myrtilles

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 10 au 14 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles			 Potage de potiron	
 Médaillon de cabillaud sauce Basquaise			Lasagne au saumon	 Sauté de veau  sauce Marengo
 Gratin de brocolis  	FERIE			Stick végétarien  sauce fromage blanc
Emmental 			Fromage blanc nature 	Carottes vichy  
Compote de bananes			Fruit	 Clafoutis à la poire

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Salade de pommes de terre à l'échalote			 Cœur de frisée et noix <i>vinaigrette au persil</i>	Salade d'endives aux pommes <i>vinaigrette</i>
Emincé de pois au jus	Colin Napolitain		Saucisse fumée Saucisse végétal	Sauté de bœuf au jus Galette espagnol
Lentilles & carottes	Boulgour		 L'Auvergne Légumes de potée	Polenta
Edam	Fraidou		Bleu d'Auvergne	
Crème dessert au chocolat	Salade de fruit fraîche		Flognarde pommes et poires et topping caramel 	Flan nappé au caramel

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 24 au 28 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte chèvre et tomates	Salade de riz à la Catalane (tomates, poivrons, ciboulette)		Salade croquante (Chou blanc, carottes jaunes et sauce yaourt)	Potage Crécy
Cubes de saumon au basilic	Escalope de veau hachée au jus Pane de mozzarella		Rôti de bœuf et jus Galette de haricots rouges	Gratin Campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, raz el hanout, musacde)
Pâtes torsades et emmental râpé	Haricot beurre persillés		Gratin de chou-fleur	
	Yaourt nature		Saint Môrêt	
	Fruit		Gâteau de Savoie	Compote de pommes et poires

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