



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage	Salade de betteraves <i>Vinaigrette</i>		Salade verte, croûtons et dès emmental <i>vinaigrette au miel</i>	Potage de potimarron
Emincé de poulet sauce Normande <i>Emincé de pois au jus</i>	Colin Poêlé & citron		 Crozets aux lardons <i>Crozet sauce fromagère</i>	Riz façon chili (mélange de haricots rouges, poivrons, carottes tomates, haricots plats)
Semoule	Gratin de chou-fleur			Fromage blanc nature
Petit suisse nature	Saint Nectaire AOC			
	Fruit		Tarte aux myrtilles	Fruit

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 



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de coquillettes à la Parisienne			LE JOUR DU Végé Carottes râpées vinaigrette Terroir	
Filet de limande meunière et citron	Sauté de bœuf Bourguignon <i>Pané de mozzarella</i>		Tortellini pomodoro mozza à la tomate et fromage râpé	Couscous aux boulettes de bœuf <i>Semoule façon couscous</i>
Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre			
Tomme noire	Edam		Petit moulé nature	Carré de l'Est
Yaourt aux fruits	Fruit		Cake sportif (<i>raisins, abricots, noix</i>)	Fruit

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 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de pommes de terre à l'échalote			Potage de poireaux	
Sauté de veau sauce Dijonnaise <i>Bouchées au Pistou</i>	Pavé de merlu sauce citron		Jambon de poulet <i>Bouchées Azukis</i>	Omelette sauce tomate
Haricots verts persillés	Gratin crécy		Purée de patates douces	Jardinière de légumes
Fraidou	Yaourt nature		Croc lait	Cantal AOC
Compote de pommes et miel	Salade de fruits fraîche		Cake au chocolat	Fruit

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