



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Friand au fromage	Salade de haricots verts <i>vinaigrette</i>		Carottes râpées vinaigrette au persil	Salade Anglaise <i>vinaigrette Terroir</i> <i>(laitue iceberg, croûtons, cheddar)</i>
Boulgour façon Houmous <i>(mélange de pois chiches, julienne de légumes, tomates, épices colombo)</i>	Brandade de poisson		Bolognaise de bœuf Egrené de pois sauce tomate basilic	Steak de colin sauce Paëlla
			Pâtes Tortis et fromage râpé	Riz façon paëlla
	Camembert			Emmental
Liégeois au chocolat	Fruit		Brioche des rois	Compote de pommes

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 France
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes























Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Végé Plat végétarien
 Production locale
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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		    N 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 			
Petit suisse nature	Saint Nectaire AOC			 Fromage blanc nature
	Fruit 		Tarte aux myrtilles 	Fruit 

NOS APPROVISIONNEMENTS

























CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026



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

NOS APPROVISIONNEMENTS





















CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pommes de terre à l'échalote			 Potage de poireaux 	LE JOUR DU Végé
 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

