



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 2 au 6 Février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Salade de Riz à la Catalane</p>			<p> Salade d'endives et croûtons cigarette moutarde à l'ancienne</p>	<p> Potage Crécy</p>
<p> Sauté de poulet sauce Forestière </p> <p>Omelette nature </p>	<p> Colin gratiné au fromage</p>		<p> Carbonnade de bœuf </p> <p>Pané de mozzarella </p>	
<p> Gratin de brocolis </p>	<p> Pâtes tortis et fromage râpé </p>		<p> Pommes rissolées </p>	<p> Semoule façon couscous</p>
	<p>Petit moulé nature</p>		<p> Maroilles AOC </p>	<p> Yaourt nature </p>
<p> Crêpe sucrée Moelleuse et son topping de chocolat</p>	<p>Fruit </p>		<p>Tarte au sucre </p>	<p>Fruit </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande

Agriculture biologique



*issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 9 au 13 Février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas Monochrome (blanc) Potage d'Asperges	LE JOUR DU Vége		Œufs durs mayonnaise	Salade Iceberg et mimolette vinaigrette basilic
Pavé de merlu sauce Blanquette	Cappelletti aux fromages à la sauce tomate et fromage râpé		Carré de porc sauce Normande Bouchées de butternut lentilles	Hachis Parmentier de bœuf Hachis égrène de pois
Riz			Purée de courgettes	
Coulommiers	Pavé 1/2 sel		Edam	
Crème dessert au lait coco	Salade de fruit fraîche		Moelleux aux poires	Yaourts aux fruits

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
- *issu de notre légumerie
- Production locale



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
chef Salade de pommes de terre à l'échalote	Pizza au fromage	LE JOUR DU Végé Salade Iceberg et noix <i>vinaigrette ciboulette</i>	fan Nouvel An Lunaire Nems aux légumes	carrot Carottes râpées <i>vinaigrette</i>
fish Steak de colin à la crème	Omelette nature	chef Gratin Campagnard	chef Emincé de poulet sauce citronnelle	Steak haché de bœuf sauce Basquaise
chef Gratin de potiron bio	Haricots beurre ail et persil		chef Emincé de pois à la citronnelle vege	Bouchées au pistou sauce fraîcheur vege
Emmental		Cantal AOC	Riz Pilaf lantern	Gnocchis et fromage râpé
chef Compote de pommes et raisins map bio	Fruit bio	Mousse au chocolat	fan Ananas au sirop	chef Cake au chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande R
- Label rouge L
- Bleu Blanc Cœur B
- Indication géographie protégée IGP
- Viande d'origine France V
- Nouvelles recettes N
- Agriculture biologique BIO
- Pêche durable P
- Appellation d'origine protégée AOP
- Spécialité du chef S
- Plat végétarien Vége
- Production locale P
- *issu de notre légumerie



Vacances

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 février 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de haricots verts		Salade de Riz à la Parisienne	Potage de courgettes	
Sauté de bœuf sauce Bourguignonne Bouchées de blé	Pâtes pennes de la mer et fromage râpé 	Emincé de poulet à l'estragon Galette Tex Mex	Egrène végétal à la Marocaine et sa semoule	Escalope de veau hachée au jus Croq veggi à la tomate
Purée de pommes de terre 		Mélange de légumes et haricots plats		Carottes façon pot au feu à la moutarde
Yaourt nature	Saint Paulin	Saint Môret	Pavé 1/2 sel	Camembert
Compote de fraises	Fruit	Crème dessert praliné	Riz au lait	Gâteau au Yaourt

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande Label rouge Bleu Blanc Cœur Indication géographie protégée Viande d'origine France Nouvelles recettes
- Agriculture biologique Pêche d'origine Appellation d'origine protégée Spécialité du chef Plat végétarien Production locale *issu de notre légumerie