



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 2 au 6 Février 2026


























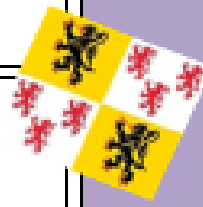

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade de Riz à la Catalane			 Salade d'endives et croûtons <i>Mayonnaise moutarde à l'ancienne</i>	<b>LE JOUR DU Végé</b>  Potage Crécy
 Sauté de poulet sauce Forestière  Omelette nature 	 Colin gratiné au fromage		  Carbonnade de bœuf  Pané de mozzarella 	 Semoule   façon couscous
 Gratin de brocolis 	  Pâtes tortis et fromage râpé		<b>LA FRANCE À LA CARTE</b> <b>HAUTS-DE-FRANCE</b> Pommes rissolées	
	Petit moulé nature		 Maroilles AOC	  Yaourt nature
 Crêpe sucrée Moelleuse et son topping de chocolat	 Fruit		 Tarte au sucre	 Fruit

## NOS APPROVISIONNEMENTS



















# 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  Cappelletti aux fromages à la sauce tomate et fromage râpé		Œufs durs mayonnaise	Salade Iceberg et mimolette <i>vinaigrette basilic</i>
 Pavé de merlu  sauce Blanquette			 Carré de porc  sauce Normande  Bouchées  de butternut lentilles	 Hachis Parmentier de bœuf 
Riz			Purée de courgettes	 Hachis égrène de pois 
Coulommiers			Edam	
 Crème dessert au lait coco			 Moelleux aux poires	Yaourts aux fruits
	Salade de fruit fraîche 			

## NOS APPROVISIONNEMENTS


















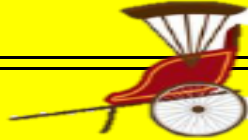







# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT


Semaine du 16 au 20 février 2026





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


 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

 Végé Plat végétarien

 Production locale

\*issu de notre légumerie



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU Végé	VENDREDI
Salade de haricots verts		Salade de Riz à la Parisienne	Potage de courgettes	
Sauté de bœuf sauce Bourguignonne  Bouchées de blé	Pâtes penne 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 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