



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 2 au 6 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de pommes de terre à l'échalote		Salade scarole et maïs <i>vinaigrette</i>	LE JOUR DU   Potage Crécy (carottes)
Cordon Bleu  Cordon végétal 	   Sauté de bœuf au jus Aigullette de colin meunière 		Sauté de porc au jus  Pané de blé 	Omelette  sauce Basquaise
Petits pois et carottes	 Chou-fleur   à la béchamel		Haricots blancs à la tomate	Riz
Fromage fondu	Saint Paulin		Pont l'évêque AOC	
Compote de pommes cannelle  	Fruit 		 Cake Marbré	Liégeois au chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 9 au 13 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de saison		 Salade façon Cauchoise <i>(pommes de terre, échalote, crème fraîche, vinaigre de cidre)</i>	Salade du Chef <i>vinaigrette au persil</i> slade du chef s/viande
Dahl de lentilles corails et riz	Parmentier de colin au thyn citron		Escalope de poulet sauce Camembert Quenelles natures sauce Normande	Calamars à la romaine
			Jeunes de carottes	Gratin de brocolis
Pavé 1/2 sel	Cantal AOC			Yaourt nature
Compote de pommes et vanille	Fruit		Tarte Normande	Fruit

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves vinaigrette terroir	LE JOUR DU Potage de légumes Végé Bio		Taboulé	Pizza au fromage
Boulettes de bœuf sauce Bourgogne Omelette nature Végé	Lasagnes Ricotta et epinards		Sauté de porc sauce Colombo Bouchées Azukis sauce fraîcheur Végé	Filet de limande meunière et citron
Pommes Campagnardes			Haricots verts persillés Bio	Poêlée de légumes Bio
Saint Nectaire AOC			Tomme des Pyrénées IGP	
Flan à la vanille Bio	Salade de fruits fraîche Bio		Cake à la vanille Bio	Fruit Bio

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Salade de haricots verts vinaigrette		LE JOUR DU   Potage de poireaux	Pâté de foie Salade croquante 
 Gardianne de taureau à la Daube  Quenelles nature sauce Marengo 	Pavé de colin à la Napolitaine		 Gnocchis  à la Méditerranéenne et fromage râpé	 Escalope de veau hachée au jus  Pané de mozzarella
Carottes braisées 	Riz Créole			 Gratin de chou-fleur 
Gouda			Fromage blanc nature	
Mousse au chocolat	Fruit 		Fruit 	 Cake Pralin

NOS APPROVISIONNEMENTS

