



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour à la Californienne (tomates, maïs, petits pois ananas)	Friand au fromage		Salade de Riz à a Niçoise	Salade Coleslaw
Emincé de poulet au jus Cordon végétal	Colin mariné au thym et citron		Daube de bœuf à la Provençale Pané de mozzarella à l'échalote	Omelette nature
Epinards hachés et pommes de terre à la béchamel	Riz  aux champignons		Gratin du Sud (courgettes et tomates)	Purée de brocolis
Comté AOP			Bûche de chèvre	
Compote de pommes et vanille	Salade de fruits fraîche		Gâteau de Provence amande et citron	Fruit

## NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande  
 Label rouge  
 Bleu Blanc Cœur  
 Indication géographie protégée  
 Viande d'origine France  
 Nouvelles recettes  
 Production locale  
 \*issu de notre légumerie

Agriculture biologique  
 Pêche durable  
 Appellation d'origine protégée  
 Spécialité du chef  
 Plat végétarien



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 6 au 10 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte et croûtons <i>vinaigrette</i>	Carottes râpées <i>vinaigrette au persil</i>
FERIE	Escalope de veau hachée sauce Normande			Bolognaise de bœuf
	Cubes de colin sauce Noramnde		Pennes  de la mer et fromage râpé	Gnocchis à la Méditerranéenne
	Petits pois et carottes			Gnocchis
	Emmental		Petit Louis	
	Yaourt arôme		Moelleux garniture poire	Mousse au chocolat

## 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Croquante <i>(Chou blanc, carottes avec une sauce yaourt moutarde)</i>	<b>LE JOUR DU Végé</b>	Salade de tortis à l'Orientale	Friand au fromage	
Saucisse de volaille  Croq veggi à la tomate	Risoni de lentilles au curry	Escalope de poulet sauce Basilic  Pané de mozzarella	Rôti de bœuf et jus  Bouchées au Pistou sauce fraîcheur	Parmentier de colin à la polenta carotte
Purée de pommes de terre		Courgettes à la Provençale	Riz aux petits légumes	
Petit moulé nature	Yaourt nature	Edam	Coulommiers	Saint Nectaire AOP
Compote de coings	Fruit	Fruit	Compote de pommes et fraises	Eclair au chocolat

### 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>LE JOUR DU Végé</i>	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote		Salade coleslaw		Carottes râpées vinaigrette aux Antilles
Omelette nature	Colin ail fines herbes	Sauté de poulet sauce Amérique Emincé de pois sauce Hongroise	Coquillettes à la Mexicaine et fromage râpé	Colombo de poisson
Courgettes Persillées	Pâtes tortis et fromage râpé	Boulgour		Riz
Tomme des Pyrénées IGP	Brie	Petit moulé nature	Yaourt nature	Coulommiers
Yaourt arôme	Fruit	Compote de pommes aux 4 épices	Tarte grillée aux pommes	Compote de pommes bananes

### 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



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 27 Avril au 1er Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis à la Parisienne <i>(tomates, maïs, basilic, échalote)</i>	Salade de concombres vinaigrette		Salade de betteraves vinaigrette orientale	
<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b>  Pané de mozzarella	Merlu sauce Bouillabaisse		Escalope de veau hachée sauce Dijonnaise  Pavé de colin Napolitain	FERIE
Carottes "Saveur Soleil" <i>(oignons, ail, basilic)</i>	Pommes vapeur à l'ail		Pâtes Risoni et fromage râpé	
Yaourt arôme	Comté AOP		Saint Môret	
	Fruit		Moelleux au fromage et vanille	

## 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  
 Végé Plat végétarien  
 Production locale  
 \*issu de notre légumerie