



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 4 au 8 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU	Friand au fromage		Carottes râpées <i>vinaigrette basilic</i>	
Riz à la Méditerranéenne <i>(lentilles corail, courgettes, tomates, carottes, ail, oignons)</i>	Brandade de colin		Sauté de bœuf au jus	
			Tortis sauce fromagère	
			Pâtes tortis et fromage râpé	FERIE
Vache qui rit	Saint nectaire AOC		Yaourt nature	
Crème dessert à la vanille	Fruit		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
 Plat végétarien
 Production locale







**issu de notre légumerie*



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 11 au 15 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombres <i>vinaigrette</i>	LE JOUR DU  Salade de tomates <i>vinaigrette miel</i>			
 Escalope de poulet  sauce sauge et citron Emincé de pois Champêtre 	 Boulgour façon chili (mélange de haricots rouges, maïs, carottes, poivrons, tomates, cumin)			
Riz Créole			FERIE	Pont de l'Ascension
	Saint Paulin			
Yaourt arôme	Flan à la 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
  Plat végétarien
  Production locale
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 18 au 22 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	LE JOUR DU Végé		Salade Iceberg vinaigrette à la pomme	Pizza au fromage
Sauté de bœuf sauce Bourgogne Omelette nature	Croq végétal à la tomate		Frigousse de poulet (champignons, marrons, céleri, segments de pommes, oignons, ail) Frigousse d'émince de pois	Boulettes de poisson pané et citron
Petits pois carottes	Pâtes macaronis et fromage râpé		Riz aux champignons 	Haricots beurre
Tomme	Fraidou		Fromage frais sel de Guérande	
Compote de bananes	Salade de fruits fraîche		Far Breton aux pruneaux	Fruit

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 Plat végétarien Production locale *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 25 au 29 Mai 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  Salade de tomates <i>vinaigrette</i>		Melon	Salade de concombres et maïs <i>vinaigrette orientale</i>
	 Gratin Campagnard (lentilles)   (pommes de terre, lentilles, crème, muscade)		 Sauté de porc  sauce Dijonnaise Palet coco curry sauce échalote 	Lasagnes à la Bolognaise Lasagne ricotta épinards 
FERIE			Semoule  	
	Camembert 			Saint Môret 
	Flan nappé au caramel		Compote de fraises	 Cake au chocolat et courgettes 

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