


















CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 1er au 5 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p> Potage de courgettes (froid)</p>	<p>Salade verte et croûtons <i>vinaigrette</i></p>		<p>Pastèque </p>	
<p>Cappelletti à la sauce Tomate</p>	<p> Colin mariné au citron</p>		<p> Sauté de bœuf sauce Charcutière  </p> <p>Base mexicaine </p>	<p>Filet de limande meunière et citron</p>
	<p>Riz à la tomate</p>		<p>Coquillettes  </p> <p>et fromage râpé</p>	<p>Chou-fleur à la ciboulette</p>
	<p>Tomme des Pyrénées IGP</p>		<p>Fromage fondu</p>	<p>Yaourt nature  </p>
<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Fruit </p>		<p>Compote d'abricots </p>	<p> Gâteau à la cerise griotte</p>

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 8 au 12 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis au Pesto	LE JOUR DU		<i>Repas Froid ou chaud</i>	 Salade concombres vinaigrette au sirop d'érable
Saucisse de volaille Stick végétarien	Riz à l'africaine <i>(Mélange de haricots rouges, égrené végétal, tomates, épinards, paprika, cumin)</i>		 Carré de porc froid Œufs durs	 Colin Napolitain
Carottes à la crème			Ratatouille	Polenta crémeuse à la carotte
Petit moulé nature	Brie		Edam	Fromage blanc aux fruits
Flan nappé au caramel	Fruit		Cake au fromage blanc	Fruit

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 15 au 19 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la catalane	Friand au fromage		Salade verte et tomates vinaigrette au piment d'Espelette	Carottes râpées vinaigrette Antilles
Sauté de veau au jus Pané de mozzarella	Omelette nature		LE JOUR DU Risoni à la Basquaise (Petits pois, œufs, brunoise de poivrons, tomates, ail, oignons)	Colin au crumble aux pains d'épices
Petits pois carottes	Courgettes "saveur Soleil"		LE PAYS BASQUE	Epinards hachés et pommes de terre à la béchamel
Croc lait			Fromage frais nature	
Liégeois au chocolat	Salade de fruits fraîche		Gâteau Basque	Compote de pommes et mangue

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 22 au 26 Juin 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule)  	Salade de lentilles  		Fête Foraine Melon	LE JOUR DU  Salade Grecque vinaigrette au persil
Escalope de dinde au jus  Pané de blé 	Boulettes de poisson pané		Cheeseburger Fish burger 	Pané de blé et épinards
Haricots beurre ail et persil	Carottes saveur soleil 		Frites et ketchup	Pâtes spirales et fromage râpé 
Croc lait	Carré 			
Yaourt arôme	Fruit 		Brownie	 Panna cotta caramel beurre salé

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













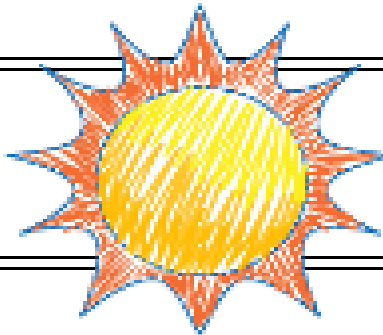




CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



BONNES
VACANCES

Semaine du 28 Juin au 3 Juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Pastèque </p>	<p> Salade de pommes de terre à la Parisienne</p>		<p>Salade composée <i>(concombres, tomates, croûtons, olives mozzarella et maïs)</i></p>	<p>Repas Froid</p> <p>Melon</p>
<p> Semoule façon couscous  </p>	<p>Escalope de poulet aux olives </p> <p>Palet coco au curry </p>		<p>Nems aux légumes</p> 	<p>Jambon de poulet</p> <p>Œufs durs </p>
	<p>Courgettes ail et persil </p>		<p>Nouilles chinoises</p>	<p>Taboulé</p>
	<p>Camembert </p>		<p>Tomme</p>	
<p>Yaourt arôme</p>	<p>Fruit </p>		<p>Mister Freeze</p> 	<p>Compote de fraises</p>

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