CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireaux) et pois cassés	Salade de pommes de terre à la californienne (maïs, ananas, petit pois, tomate)	Salade d'**endives** aux croûtons vinaigrette du terroir (huile d'olive, balsamique)	Betteraves vinaigrette à la framboise	**Carottes* râpées** et dès d'emmental vinaigrette au persil
bulgour et égréné végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Escalope de poulet au jus Sticks végétarien et ketchup	Burger de veau sauce marengo (tomate, champignons) Macaronis façon hindou (tomate, poireaux, pois chiches, épices tandoori, lentilles, carottes)	Sauté de bœuf à la provençale Croq veggie à la tomate	Poissonnette et citron Galette Tex Mex
	Chou-fleur* à la béchamel et pommes de terre	**Macaronis** et emmental râpé	Purée de pommes de terre	Haricots beurre
Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre	Brie	**Gouda**	**Yaourt nature sucré**
Crème dessert pralinée	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	**Fruit de saison**	Moelleux myrtille citron
GOUTER				
Pain viennois de notre boulanger **Fruit de saison**	Cookie au cacao Fromage blanc nature	**Pain de notre boulanger** Pâte à tartiner **Fruit de saison**	**Briochette au sucre de notre boulanger** Purée pomme fraises	**Pain de notre boulanger** Confiture **Fruit de saison**

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographie protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appelation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale

*issu de notre légumerie

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

LUNDI	MARDI (LE JOUR DU Végé)	MERCREDI	JEUDI (LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES)	VENDREDI
Céleri* à la rémoulade	Potage aux légumes (carottes, poireaux, navets) emmental râpé	Cake emmental et olives	Œuf dur sauce cocktail	Salade de coquillettes à la catalane (tomate, poivron, olives)
Boulettes d'agneau au curry Emincé de pois sauce champêtre (petit pois, champignons, crème, carottes)	Pennes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olive noire, sauce tomate)	Nuggets de volaille Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Gratin campagnard	Pavé de merlu sauce citron Galette basquaise
Pommes rissolées		Epinards à la béchamel		Carotte et blé
Yaourt nature sucré	Petit Louis	Cantal	Camembert	Fromage frais aux fruits
Purée de pommes	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Cake pommes tatin	Fruit de saison
GOUTER				
Pain de notre boulanger Croc lait	Pain de notre boulanger Tomme à la coupe Purée de pommes	Pain viennois de notre boulanger Fromage blanc aux fruits	Briochette de notre boulanger Fruit de saison	Pain de notre boulanger Confiture Purée pommes banane

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

Agriculture biologique · Pêche durable · Appelation d'origine protégée · Spécialité du chef · Plat végétarien · Production locale

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (LE JOUR DU Végé)
Crêpe aux champignons	Salade verte et croûtons vinaigrette à la pomme	Crémeux frais au radis (radis râpés, fromage blanc, ciboulette, citron)	**Carottes* râpées** vinaigrette à l'échalote	Macédoine de légumes mayonnaise
Cordon bleu de dinde Bouchées de blé (Végé)	Colin au crumble de pain d'épices Boulgour façon chili (poivrons, carottes, haricots plats, haricots rouges, maïs) (Végé)	Steak haché de bœuf et jus Dahl de lentilles et pois chiches (tomate, gingembre, pois chiches, curry, lait de coco) (Végé)	Sauté de porc sauce hongroise (paprika) Omelette (Végé)	Tarte à la florentine (Végé) (épinards, œuf et Beaufort) (N)
Petit pois à la paysanne (AB)	**Boulgour et jus** (AB)	**Carottes* braisées** (AB)	**Haricots verts à l'ail** (AB)	
Coulommiers	**Yaourt nature sucré** (AB)	**Saint Paulin** (AB)	Fromage frais nature sucré	Fraidou
Fruit de saison (AB)	**Purée pommes poire** (AB)	Mousse au chocolat au lait	Brownie au chocolat	**Purée de pommes*** (AB)
GOUTER				
Pain de notre boulanger Barre de chocolat Jus de pomme	**Pain de notre boulanger** Cantal à la coupe **Fruit de saison** (AB)	**Briochette de notre boulanger** **Fruit de saison** (AB)	**Pain de notre boulanger** Petit moulé nature **Fruit de saison** (AB)	**Pain viennois de notre boulanger** **Purée pommes pêche** (AB)

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographie protégée
- Viande d'origine France
- Nouvelles recettes
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appelation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale

*issu de notre légumerie