CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 30 novembre au 04 Décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Salade tortis bio à la parisienne Vinaigrette	Salade parmentière (œufs,pdt,tomates,maïs,poivrons, olives noires) Vinaigrette	Salade coleslaw bio	Taboulé
LE JOUR DU Végé Gâteau d'œufs sauce tomate Purée de patate douce	Cordon bleu de volaille Origine France	Sauté de veau Origine France sauce forestière	Colin mariné thym citron	Escalope de poulet Origine France *sauce normande*
	Petits pois et carottes	Purée de courgettes et pommes de terre	Blé	Potimarron bio béchamel
	Yaourt bio nature Sucre semoule	Emmental	Fromage blanc aux fruits	
Flan vanille bio		Fruit de saison bio		Liégeois chocolat
Palets breton Purée de pommes Bio Fromage blanc nature sucre semoule	Pain aux céréales de notre boulan Croûte noire Fruit de saison bio	GOUTER Barre bretonne Fromage frais nature Jus de pommes	Pain Bio de notre boulanger Tomme des pyrénées IGP Fruit de saison bio	Cake à l'orange Fruit de saison bio Lait

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 protégé · Spécialité du chef · Plat végétarien · Production locale

*issu de notre légumerie

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Friand au fromage	Salade de coquillettes au pesto	Chou chinois Vinaigrette terroir
Sauté de bœuf bio au jus Origine France	LE JOUR DU Végé Semoule bio Façon couscous (pois chiches)	Quenelles de volaille Origine France aux olives	Carré de porc fumé au jus Stick végétarien	Aiguillette de colin meunière
Mélange de 4 céréales bio		Riz	Mélange d'Automne (butternut, potiron, panais)	Pommes quartiers Kecthup
Yaourt nature bio sucre semoule	Camembert bio	Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison bio	Crème dessert chocolat	Fruit de saison bio GOUTER	Gateau basque	
Pain Bio de notre boulanger Saint paulin Purée de pommes poires	Paillollines Jus de fruits Fromage frais nature	Brioche de notre boulanger Chocolat noir Purée de pommes pêches	Gaufre liégeoise Purée de pommes fraises bio Lait	Brownie Fruit de saison bio

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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Iceberg, laitue vinaigrette terroir	Repas de fête 2026 Mousse de canard Pain de mie	Carottes bio râpées Vinaigrette antilles
Escalope de veau hachée sauce orientale *Origine france*	Cubes de saumon à la crème	LE JOUR DU Végé Lasagnes ricotta épinard	Nuggets de poulet Pommes noisettes Ketchup	Penne bio sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) Emmental râpé
Semoule bio	Epinards et pommes de terre béchamel		Moëlleux au fromage blanc Topping Chocolat	
Yaourt nature bio sucre semoule	Comté AOP	Tomme des pyrénées IGP	Clémentine Bio & Chocolat	
Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Purée de pommes coing		Crêpe chocolat
GOUTER				
Pain viennois de notre boulanger Chocolat au lait Purée de pommes bananes bio	Barre bretonne Purée de pommes fraises bio Fromage frais nature	Pain bio de notre boulanger Confiture Yaourt nature	Madeleines Purée de pommes bio Lait	Pain Bio de notre boulanger Cantal AOC Fruit de saison bio

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 protégé · Spécialité du chef · Plat végétarien · Production locale