

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 05 au 09 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Taboulé Vinaigrette	Carottes* râpées Bio Vinaigrette tradi au persil	Salade anglaise (laitue,iceberg, croutons, cheddar)
LE JOUR DU Végé Boulgour Mélange de pois chiches,julienne de légumes, tomates,épice colombo Houmous	 Brandade de poisson plat durable (maquereaux, colin, purée de pommes de terre et haricots blanc)	 Sauté de veau Origine FRANCE sauce lyonnaise	 Bolognaise de bœuf Bio Origine FRANCE Tortis Emmental râpé	 Steak de colin sauce paëlla
Camembert bio	Fromage blanc nature bio sucre	Gratin de potiron bio Emmental râpé	Riz façon paëlla (poivrons,petits pois)	
Liégeois au chocolat	Fruit de saison Bio	Yaourt nature bio	Brioche des rois	Purée de pommes Bio
Pain viennois de notre boulanger Tablette de chocolat Lait	Pain bio de notre boulanger Cantal AOC Jus multifruits	Pain Bio de notre boulanger Saint paulin Purée de pommes vanille	Barre bretonne Fruit de saison Bio Fromage frais nature	 Cake aux confits d'agrumes Fruit de saison Bio Fromage blanc nature

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande	Label rouge	Porc Bleu Blanc Cœur	Indication géographie protégée	Viande d'origine France	Spécialité du chef
Agriculture biologique	Poisson issu de la Pêche durable	Appellation d'origine protégée	Appellation d'origine contrôlée	*Issu de notre légumerie	



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Weekend du 12 au 16 janvier 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage

Salade de Betteraves Bio Vinaigrette

Salade de tortis à la catalane

Salade verte dès d'emmental Vinaigrette au miel

Potage de potimarron Bio

Emincé de poulet Bio Origine FRANCE sauce normande
--

Colin poêlé

Sauté de bœuf Bio Origine France sauce bourguignonne
--

Crozets aux lardons Crozets sauce fromagère
--

Mélange d'haricots rouges,poivrons,carottes, tomates,haricot plats) Base chili Riz

Jardinière de légumes

Gratin de chou-fleur* béchamel Emmental râpé
--

Carottes* vichy

Pavé 1/2 sel

Fromage blanc nature Bio sucre

Fruit de saison Bio

yaourt aromatisé

Pavé 1/2 sel

LA SAVOIE

Crème dessert à la myrtille

Fruit de saison Bio

Brioche de notre boulanger Fruit de saison Bio Lait

Fruit de saison Bio

GOUTER

Pain bio de notre boulanger Tomme noire Fruit de saison Bio

Moelleux au citron Compote de pommes Bio Fromage frais nature

Pain Bio de notre boulanger Tablette de chocolat Purée de pommes abricot Bio
--

Pain bio de notre boulanger Tomme noire Fruit de saison Bio

Moelleux de pâte cacao noisette Fruit de saison Bio Fromage blanc aux fruits
--

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande
Agriculture biologique

Label rouge
Poisson issu de la Pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Indication géographie protégée



Viande d'origine France
Produit local



*Issu de notre
légumerie

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coquillettes à la parisienne		Oeufs durs mayonnaise	Carottes* râpées Bio Vinaigrette du terroir	Salade de Chou-fleur* Vinaigrette
Filet de limande meunière citron	Sauté de bœuf Bio Origine France	Emincé de dinde Origine Label Rouge au curry	LE JOUR DU Vége Gratin campagnard (lentilles Bio)	Couscous Boulettes de bœuf Bio Origine France Légumes couscous Bio Semoule Bio
Brocolis* à la béchamel Emmental râpé	Purée de pommes de terre	Petits pois et carottes		Fromage blanc aux fruits
	Saint paulin	Comté AOP		
Fruit de saison Bio	Fruits de saison Bio	Purée de pommes cannelle maison	Mousse au chocolat au lait	
Pain bio de notre boulanger Croûte noire Purée de pommes bananes bio	Pain viennois de notre boulanger Tablette de chocolat Jus de pommes	Petit beurre Fruit de saison Bio Fromage frais nature	Cake sportif (raisin, abricot,noix) Faisselle	Moelleux marbré Fruit de saison Bio Lait

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Boeuf Race à viande	 Label rouge	 Porc Bleu Blanc Cœur	 Indication géographie protégée	 Viande d'origine France Produit local	 Spécialité du chef
 Agriculture biologique	 Poisson issu de la Pêche durable	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	 *Issu de notre légumerie	

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de riz à la parisienne	Trio de crudités (carottes jaunes, orange et navet) vinaigrette échalote	 Potage aux poireaux bio	 Salade de penne au pesto
Sauté de veau à la dijonnaise Origine FRANCE	 Pavé de merlu sauce citron	Saucisse de volaille au jus Origine FRANCE	Viennoise de poulet Origine FRANCE	LE JOUR DU VÉGÉ  Omelette Bio sauce tomate
Pommes vapeurs	Gratin de crécy*	Lentilles 	Chou romanesco	Jardinière de légumes
Cantal AOC	Yaourt nature Bio sucré	Tomme noire		
 Purée de pommes miel maison 		 Crème dessert au chocolat	 Liégeois vanille	Crêpe au chocolat
Brioche de notre boulanger Fruit de saison Bio Lait	Pain Bio de notre boulanger Saint nectaire AOP Fruit de saison Bio	Barre bretonne Fruit de saison Bio Fromage frais nature	 Cake chocolat Fruit de saison Bio Fromage blanc aux fruits	Pain Bio de notre boulanger Jus d'orange Tablette de chocolat

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Boeuf Race à viande	 Label rouge	 Porc Bleu Blanc Cœur	 Indication géographie protégée  Viande d'origine France	 Spécialité du chef
 Agriculture biologique	 Poisson issu de la Pêche durable	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	 *Issu de notre légumerie