



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 06 au 10 novembre 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw  LE JOUR DU Végé	Betteraves <i>vinaigrette au persil</i>	Œuf dur mayonnaise	Salade de haricots verts <i>vinaigrette à l'échalote</i>	  Salade verte <i>Sauce fromage blanc</i>
Tortellini ricotta épinards Sauce tomate basilic <i>et emmental râpé</i> 	Boulettes de bœuf sauce bobotie  <i>(raisins secs, abricots secs, épices, tomate)</i> Bouchée orientales  <i>sauce fromage blanc curry</i>	 Brandade de poisson à la carotte  <i>Hachis égréné de pois</i>  	 Sauté de veau sauce blanquette    Œuf dur <i>sauce mornay</i> 	 Colin meunière et citron <i>Galette végétarienne</i> 
	Boulgour 		Blé 	Printanière de légumes saveur soleil
Saint Paulin à la coupe	Fromage frais aux fruits	Edam à la coupe 	Fraidou	Fromage blanc nature et sucre
Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Flibustier <i>(muffin fourré à la pâte à tartiner)</i>	Fruit de saison	 Cake aux pralines roses 
Sablé de Retz Yaourt nature sucré Purée de pomme et fraise	Pain du boulanger  et fromage fondu Président Pur jus multfruit	Pain du boulanger  et beurre Fruit de saison	Pain au lait et barre de chocolat Purée pommes	Fruit de saison Cookie au cacao Fromage frais sucré

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 13 au 17 novembre 2023



LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Salade Iceberg <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Salade choubidou <i>(chou rouge râpé, raisins secs et vinaigrette au cassis)</i>	Mortadelle et cornichons Œuf dur mayonnaise	Carottes* râpées <i>Vinaigrette à l'échalote</i>
Sauté de dinde sauce amérique <i>(oignon, ketchup, épices, miel)</i> <i>Emincé de pois</i>	Dahl de lentilles corail et riz 	Colin mariné huile d'olive et citron <i>Omelette nature</i>	Rôti de bœuf et ketchup <i>Croustillant du fromager</i>	Gratin de macaroni au jambon de dinde <i>Macaronis à l'italienne et fromage râpé</i>
Beignets de chou-fleur		Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre* et potiron*	
Tomme blanche à la coupe	Fromage frais aux fruits	Brie à la coupe	Emmental à la coupe	Fromage blanc à la fleur d'oranger
Fruit de saison	Purée pommes poire* et cannelle	Donut au sucre	Fruit de saison	Fruit de saison
Gaufrette à la vanille Lait 1/2 écrémé Purée pommes	Fruit de saison Palmier Yaourt nature	GOUTER Pain du boulanger Barre de chocolat au lait Purée de pommes	Pain du boulanger Croc lait Jus d'orange	Petit beurre Lu Fromage frais sucré Purée pommes

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

LA
VIC TOIRE
DANS L'ASSIETTE



Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGÉ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri rémoulade	Salade de haricots verts <i>vinaigrette traditionnelle</i>	Trio de crudités (carottes oranges, jaunes, et navets)  Vinaigrette à l'ancienne	Salade verte  <i>vinaigrette à la ciboulette</i>	Betteraves <i>vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>
Cordon bleu de dinde <i>Croq veggie au fromage</i> 	 Semoule façon couscous  	 Escalope de veau hachée au miel  <i>Emincé de pois sauce champêtre</i> 	  Chili con carne   Chili égrené végé et riz 	Pavé de merlu  <i>Bouchée végétarienne méditerranéenne</i> 
Brocolis saveur jardin 		Tortis <i>et emmental râpé</i>		Mélange de 4 céréales 
Flan nappé au caramel	St Paulin à la coupe	Petit suisse aux fruits 	 Fromage blanc et sucre	Pavé 1/2 sel
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Crêpe au chocolat	 Cake sportif  	Banane  Sauce chocolat au lait de coco 
	GOUTER			
Yaourt aromatisé Galettes St Michel Purée de pommes	 Pain du boulanger et confiture d'abricot Fromage frais sucré	 Pain du boulanger Fraidou Pur jus de pommes	 Barre de céréales chocolat  banane Lait chocolaté	 Briochette au chocolat du boulanger Purée de pommes poire

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 27 au 01 décembre 2023



LUNDI	MENU DES PARFUMS	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Cocktail au sirop de <u>violette</u>  Endives <i>Vinaigrette au persil</i>	 Pizza fraîche au fromage	 Crèmeux de betteraves <i>(betteraves, fromage blanc, sirop de cassis)</i>	 Salade verte <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	
Quenelles de brochet sauce aurore <i>Quenelles nature sauce aurore</i> 	 Emincé de dinde sauce dijonnaise <i>Emincé de pois sauce dijonnaise</i> 	 Omelette nature  	 Sauté de bœuf sauce basquaise    <i>Coquillettes méli-mélo du potager</i> 	Boulettes d'agneau sauce curry <i>Boulettes végétarienne azukis</i> 	
 Purée de patate douce	 Pommes de terre persillées	 Epinards à la béchamel 	 Coquillettes  <i>Et emmental râpé</i>	 Petit pois saveur soleil 	
Fromage frais sucré	 Fromage blanc & <u>fleur d'oranger</u>	Yaourt aromatisé	Edam à la coupe	Fromage blanc nature et sucre	
Fruit de saison 	Purée de pommes & <u>verveine</u> 	Fruit de saison	Fruit de saison	 Clafoutis à la poire 	
 Pain du boulanger et chocolat au lait Purée de pommes 	Yaourt nature sucré Fruit de saison Cookie au cacao	 GOUTER Briochette au sucre de notre boulanger Purée pommes bananes	Jus de pommes Petit beurre Lu Fromage frais nature sucré	 Pain du boulanger et Croc lait Fruit de saison	

NOS APPROVISIONNEMENTS

