CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé Taboulé à la **semoule Bio**	**Melon Jaune Bio**	**Carottes*** râpées **Bio** vinaigrette aux agrumes
Sauté de dinde LR sauce amérique	**Penne 1/2 complète Bio** sauce fromagère au poisson (colin,maquereaux, fromage frais, haricots blancs)	Croq veggie fromage Végé	Emincé de poulet LR sauce dijonnaise	Filet de Merlu sauce citron
Pommes vapeurs		**Courgettes* Bio** béchamel	Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)	Blé
Fromage blanc nature Bio et sucre	Saint nectaire AOP	**Fromage frais aux fruits Bio**	Tomme blanche	**Camembert Bio**
Fruit de saison	Coktail de fruits au sirop	Gaufre liégoise		
GOUTER				
Pain Bio de notre boulanger Purée de pommes coing Edam Bio	**Pain bio de notre boulanger** barre de chocolat **Purée pomme fraises cassis Bio**	**Pain Bio de notre boulanger** **Fruit de saison Bio** Pavé 1/2 sel	**Pain viennois de notre boulanger** Fromage à tartiner **Purée pommes bananes Bio**	Cake à l'orange **Fruit de saison Bio** Fromage frais nature et sucre

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 09 au 13 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé Macédoine mayonnaise	**Concombre Bio** sauce tzatiski	
	Sauté de poulet LR sauce basquaise	Riz IGP africaine végétale **(égréné Bio)** Végé	Rôti de porc LR normande **Semoule Bio et houmous Bio** Végé	Moussaka RAV cuisinée
FERIE	**Mélange de 4 céréales Bio**		**Semoule Bio**	
	Fromage fondu président	Cantal AOC	Coulommiers	**Carré Bio**
	Flan Vanille Bio	**Fruit de saison BIO**		**Crème dessert chocolat Bio**
	Cookies pépite de chocolat Fromage blanc nature et sucre **Fruit de saison Bio**	GOUTER **Pain viennois de notre boulanger** Fromage frais nature et sucre **Purée pommes banane Bio**	**Pain bio de notre boulanger** Pate à tartiner **Purée de pommes Bio**	Cake au citron **Fromage blanc nature Bio** et sucre Fruit de saison

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 16 au 20 Juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (LE JOUR DU Végé)	VENDREDI
	Tomates Bio Vinaigrette terroir	**Melon bio**	**Carottes*** rapées **Bio** vinaigrette à l'ancienne	**Œufs durs Bio** **Mayonnaise bio**
Emincé de dinde LR au jus	Pavé de colin à la napolitaine	Escalope de veau haché FR au jus	Tortellini ricotta épinards sauce ail et fines herbes Emmental rapé	**Sauté de bœuf Bio** au curry
Epinards Bio et pommes de terre Bio béchamel	Riz aux petits légumes	**Boulgour aux petits légumes Bio**		**Semoule Bio**
Yaourt brassé banane Bio		Croute noire	**Brie Bio**	Fromage frais au sel de Guérande
Fruit de saison	Liégeois vanille	**Purée de pommes fraises cassis bio**		
GOUTER				
Paillolines **Yaourt nature Bio** et sucre Sirop de fraises	**Pain BIO de notre boulanger** barre de chocolat **Fruit de saison bio**	Galette saint michel **Fromage blanc nature Bio** et sucre **Fruit de saison Bio**	**Pain Bio de notre boulanger** Confiture **Yaourt nature Bio**	Cake au pépite de chocolat **Fruit de saison Bio** Fromage frais aux fruits

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 23 au 27Juin 2025

LUNDI	MARDI (LE JOUR DU Végé)	MERCREDI	JEUDI (Atterrissage fête foraine)	VENDREDI
		Radis et beurre		Salade boulgour **tomate Bio** chèvre
Pavé de merlu sauce basilic	Dhal de lentilles corail **et Riz Bio**	Emincé de dinde LR aux olives	**Saucisses de francfort (porc)** **Boulettes azukis** (Végé)	Steack haché FR de bœuf au jus
Courgettes* et blé Bio		**Petit pois carottes bio**	**Pommes noisettes ketchup/Mayonnaise**	**Gratin du sud bio (tomates, courgettes, basilic)** Emmental rapé
Fromage blanc nature et sucre	**Camembert Bio**	Gouda	**Pavé 1/2 sel**	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat au lait	**Fruit de saison bio**	**Crêpe chocolat**	
Pain bio de notre boulanger Saint Nectaire Limonade	**Pain viennois de notre boulanger** Confiture **Yaourt nature Bio** et sucre	GOUTER **Pain bio de notre boulanger** Barre de chocolat Fromage frais nature et sucre	**Pain Bio** de notre boulanger **Purée de pommes abricot Bio** Coulommiers	Cake à la pomme **Fruit de saison Bio** Yaourt aux fruits

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 · Végé Plat végétarien · Production locale

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de **penne** à la parisienne	Céleri remoulade	**Betteraves Bio** Vinaigrette basilic		LE JOUR DU Végé
Sauté de dinde LR au jus	Colombo de poisson (sardines et colin) **Riz IGP** N	**Boulettes Bio** de bœuf bourgogne	Cordon bleu de dinde	Pâtes farcies au tex mex base **tomate Bio** Poelée de légumes
Blettes béchamel		**Lentilles Bio**	**Haricots verts Bio à la provençale**	
Saint morêt Bio		Comté AOP	**Fromage blanc nature Bio** et sucre	Tomme Grise
	Purée de pommes bananes Bio	**Yaourt les 2 vaches framboises Bio**	**Fruit de saison Bio**	Cubes de mangue
		GOUTER		
Petit beurre Fromage blanc nature et sucre **Fruit de saison bio**	**Pain viennois de notre boulanger** Confiture Fromage frais nature et sucre	**Pain Bio de notre boulanger** **Saint moret Bio** **Fruit de saison Bio**	**Pain Bio de notre boulanger** **Brie Bio** **Fruit de saison Bio**	Cake chocolat **Fruit de saison Bio** Fromage frais aux fruits

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 · Végé Plat végétarien · Production locale