



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 31 janvier au 04 février 2022



LUNDI	LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis et beurre		Pizza à la mexicaine <i>(Poivrons, emmental, paprika, sauce tomate, égrené de pois)</i>	Salade anglaise au cheddar <i>(Salade verte, croûtons, cheddar) Vinaigrette au persil</i>	Salade de penne à la Parisienne
Emincé de volaille à la hongroise <i>Croq veggio tomate</i>	Porc au caramel <i>Stick végétarien</i> 	Nuggets de blé	Bœuf bourguignon <i>(Carottes, champignons)</i> <i>Gratin campagnard</i>	Filet de hoki meunière <i>Omelette nature</i>
Chou fleur	Riz cantonnais	Poêlée de légumes béarnaise Recette Ducasse	Pommes de terre	Epinards à la crème
Cotentin	Carré frais	Petit suisse aux fruits		Coulommiers
Tartelette au chocolat	Ananas frais	Banane RUP	Crêpe au chocolat	Clémentine GAP
		Goûter		
		Jus d'orange Pain Chocolat au lait		

LA LEGENDE











Menu végétarien
 Label Verger Eco Responsable
 Label rouge
 Bleu blanc cœur
 Indication géographique protégée
 Race à viande
 Origine France
 Spécialité du chef
 Pêche durable
 Région ultra périphériques
 BIO Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 07 au 11 février 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Endives en salade <i>Vinaigrette à l'ancienne</i>	Friand au fromage	 Potage de légumes	Salade verte et emmental <i>Vinaigrette au basilic</i>	Betteraves mimosa <i>Vinaigrette au persil</i>
 Boulettes d'agneau sauce tomate	 Sauté de poulet au curry <i>Stick végétarien</i>	 Tortellini mozzarella ail Et Emmental râpé	 Burger de veau sauce normande <i>(Champignons, crème)</i> <i>Galette italienne</i>	Colin mariné à la provençale <i>Gratin campagnard</i> 
 Boulgour	 Carottes à l'ail	Emmental râpé	Haricots plats à l'ail	 Purée de pomme de terre
 Gouda		Fromy		Yaourt aromatisé
Compote pomme pêche	 Poire allongée	Clémentine GAP	 Cake épeautre citron	 Pomme golden
Jus de raisin Pain Confiture d'abricot	Jus de pomme Pain Pavé demi sel	Goûter	Jus de pomme Pain Chocolat	Jus d'orange Petit suisse sucré Cookies

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé

Menu végétarien



Label Verger Eco Responsable



Label rouge



Bleu blanc coeur



Indication géographique protégée



Race à viande



Origine France



Spécialité du chef



Pêche durable



Région ultra périphériques













Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 14 au 18 février 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
 <p>Taboulé de boulgour</p>	<p>Salade de mâche <i>Vinaigrette à l'échalote</i></p>	 <p>Rillette de sardine <i>Salade fraîcheur</i></p>	<p>Carottes râpées <i>Vinaigrette à l'ancienne</i></p>	 <p>Cake épautre au fromage et 5 graines</p>
<p>Cordon bleu <i>Croq veggie tomate</i></p>	 <p>Tajine de boeuf <i>(Epicé paëlla, raisin, pruneaux)</i> <i>Semoule et émincé tajine</i></p> 	<p>Hoki à l'huile d'olive et au citron <i>Pané mozzarella</i></p> 	 <p>Rougail saucisses <i>Galette basquaise</i></p>	 <p>Omelette nature</p>
 <p>Brocolis béchamel</p>	 <p>Semoule</p>	 <p>Petit pois saveur jardin</p>	<p>Riz IGP Carmarguais créole</p> 	 <p>Poêlée de légumes à l'indienne</p>
 <p>Fromage blanc aux fruits</p>		<p>Fol épi petit roulé</p>		<p>Petit suisse nature sucré</p>
<p>Clémentine</p>	<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Ananas frais</p>
		Goûter		
<p>Jus d'orange Pain Petit moulé nature</p>	<p>Jus de raisin Petit suisse sucré Palet breton</p>	<p>Jus d'orange Pain Miel</p>	<p>Jus d'ananas Fromage blanc et sucre Petit Louis coco</p>	<p>Jus de pomme Petit pain au lait Chocolat</p>

LA LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Label Verger Eco Responsable
-  Label rouge
-  Bleu blanc coeur
-  Indication géographie protégée
-  Race à viande
-  Origine France
-  Spécialité du chef
-  Pêche durable
-  Région ultra périphériques
-  Agriculture biologique



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 21 au 25 février 2022



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Potage légumes et paprika</p>	<p>Céleri Méditerranéen Recette Ducasse</p>	<p>Salade verte et fêta AOP <i>Vinaigrette au basilic</i></p>	<p>Endives et croûtons <i>Vinaigrette traditionnelle</i></p>
<p>Pennes égrené de pois tomate herbes</p> <p>∓</p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Emincé de volaille sauce provençale <i>Galette italienne</i></p>	<p>Emincé de bœuf aux olives <i>Semoule tandoori</i></p>	<p>Jambon de Paris <i>Stick végétarien</i></p>	<p>Calamar à la Romaine <i>Boulettes azuki</i></p>
	<p>Chou fleur</p>	<p>Polenta</p>	<p>Purée carottes et patate douce</p>	<p>Frites ∓ Sauce béarnaise <i>(Estragon, échalote, cerfeuil)</i></p>
	<p>Fromage blanc et sucre</p>			<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Poire allongée</p>	<p>Clémentine GAP</p>	<p>Flan à la vanille</p>	<p>Cake seigle abricot fleur d'oranger</p>	
		<p>Goûter</p> <p>Jus de raisin Pain Carré frais</p>		

LA LEGENDE

- Menu végétarien
- Label Verger Eco Responsable
- Label rouge
- Bleu blanc coeur
- Indication géographique protégée
- Race à viande
- Origine France
- Spécialité du chef
- Pêche durable
- Région ultra périphériques
- Agriculture biologique