



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 30 janvier au 03 février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mélange fraîcheur	Trio de crudités	<b>LE JOUR DU VÉGÉ</b> Cake fromage et fines herbes	Carottes râpées bio et mimolette	<b>Salade gourmande</b> (Boulgour, lentilles, surimi) <i>Pois chiches au cumin</i>
Sauté de porc au paprika <i>Croc veggie tomate</i>	<b>Macaronis au cheddar</b> <i>Pennes coco haricots et râpé</i>	<b>Omelette nature bio</b>	<b>Bœuf bourguignon</b> <i>Gratin campagnard</i>	<b>Steak de colin parfumé au curry</b> <i>Boulettes au pistou</i>
<b>Gratin de chou-fleur bio</b>		<b>Poêlée de légumes bio</b>	<b>Pomme de terre bio</b>	<b>Epinards bio à la crème</b>
<b>Saint Nectaire AOC</b>		<b>Petit suisse aux fruits bio</b>		<b>Coulommiers</b>
Tartelette au chocolat	Purée <b>pomme bio</b> mangue maison	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>
		<b>GOUTER</b> Jus d'orange Pain Carré frais bio		

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS





# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 06 au 10 février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endives et pommes	Pizza mexicaine	Pomelos et sucre	Céleri rémoulade	<b>LE JOUR DU Végé</b> Potage de légumes bio
Boulettes d'agneau aux olives <i>Semoule façon couscous</i>	Pavé de poisson mariné au citron <i>Nuggets de blé</i>	Rôti de veau au jus <i>Pané fromage épinards</i>	Saucisse de Francfort <i>Stick végétarien</i>	Tortellini tricolore ail et fines herbes  & Emmental râpé
Semoule bio	Carottes à l'ail	Purée de pomme de terre bio	Petit pois saveur jardin	
	Tomme noire bio	Yaourt aromatisé bio	Camembert bio	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison		Gâteau marbré	Fruit de saison bio
		<b>GOUTER</b> Jus de pomme Fruit de saison Gaufre pâtissière		

Sous réserve d'approvisionnement

## NOS APPROVISIONNEMENTS





# CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 13 au 17 février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves en salade	<b>LE JOUR DU Végé</b> Laitue iceberg	Tarte au fromage	Carottes râpées bio	Crémeux frais de radis
Jambon de Paris <i>Galette espagnol</i>	Semoule égréné marocaine bio	Emincé de bœuf à la lyonnaise <i>Omelette nature bio</i>	Cordon bleu <i>Macaronis sauce fromagère</i>	Colin à la provençale <i>Boulettes au soja</i>
Purée de potiron bio		Haricots verts persillés	Coquillettes bio et râpé	Chou fleur bio béchamel
Fromage blanc aux fruits bio	Brie bio	Petit suisse sucré		
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme ananas	Gâteau au chocolat
Jus multi fruits Pain Chocolat	Jus de pomme Fruit de saison Cookies au chocolat	<b>GOUTER</b> Jus d'orange Fromage blanc et sucre Petit Louis coco	Jus de raisin Pain Petit moulé nature	Jus d'orange Fruit de saison Sablé amande citron

## NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographie protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- LE JOUR DU Végé** Menu végétarien





# CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 février 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie	<b>LE JOUR DU Végé</b> Cake emmental olives	Endives au tzaziki	Potage provençale bio	Salade verte
Rougail saucisses <i>Riz à l'andalouse</i>	<b>Quenelle bio</b> à béchamel	<b>Nuggets</b> <i>Nuggets de blé</i>	<b>Boulettes de bœuf bio</b> au curry <i>Boulettes azuki</i>	<b>Lasagnes au saumon</b> <i>Lasagnes végétarienne</i>
<b>Riz bio</b> créole	Poêlée provençale	Frites	Carottes vichy	
Mimolette	Yaourt aromatisé		<b>Camembert bio</b>	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Purée <b>pomme bio</b> poire	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille
Jus d'orange Fruit de saison Gaufre pâtissière	Jus multi fruits Pain Confiture de fraise	<b>GOUTER</b> Jus de pomme Fruit de saison Fourrandise au chocolat	Jus de raisin Yaourt sucré Sablé Retz	Jus d'orange Fruit de saison Mini roulé au chocolat

## NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographie protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- LE JOUR DU Végé
- Menu végétarien

