CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 03 au 07 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		Galette des rois	
Radis rondelles et maïs *Vinaigrette à l'ancienne*	Cake seigle fromage ail & fines herbes	Céleri à la remoulade	Salade verte et fêta AOC *Vinaigrette au basilic*	Crémeux de betteraves
Sauté de bœuf marengo *(ail oignons, tomates)* *Pennes égrené végétal basilic*	Carottes émincé de pois façon blanquette *(Thym, poireaux, carottes, oignons, crème, laurier, oignons)*	Merguez douce à la tomate *Couscous végétarien*	Emincé de veau sauce chasseur *(champignons, oignons)* *Croustillant au fromage*	Steak de colin huile parfumé au curry *Riz et base chili*
BIO Macaronis & Emmental râpé		BIO Semoule	Haricots verts persillés	BIO Riz pilaf
	Yaourt aromatisé			Mimolette
Salade de fruits fraîche	BIO Clémentine	Crème aux œufs vanille	Galette des Rois Brioche des rois	Banane
		Goûter Jus d'orange Yaourt sucré Grillé normand cacao		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé 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 · BIO Agriculture biologique

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Pizza au fromage	Trio de crudités *(Carottes orange et jaune, navets)* *Vinaigrette du terroir*	Potage de légumes	Endives en salade *Vinaigrette au miel*	
Œuf à la florentine	Bolognaise de bœuf *Farfalles à l'italienne*	Hoki à la provençale *(Poivrons, herbes de Provence)* *Croq veggie tomate*	Gratin de pommes de terre façon tartiflette *(Pommes de terre, lardons, oignons, crème)* *Gratin campagnard*	Stick végétarien sauce à l'échalote
	Farfalles & Emmental râpé	Chou-fleur		Poêlée de légumes
Petit suisse aux fruits		Petit moulé ail & fines herbes		Carré de l'est
Pomme golden	Mousse au chocolat au lait	Poire allongée	Compote pomme fraise	Cake épeautre fruits secs & miel
		Goûter Jus de pomme Fromage blanc et sucre Palmiers		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé 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 — BIO Agriculture biologique

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Radis et beurre	Cake seigle jambon olives *Friand au fromage*	Salade verte *Vinaigrette aux agrumes*		Carottes râpées *Vinaigrette miel colombo*
Saucisse de Francfort *Croq veggie tomate*	Cordon bleu *Boulettes au pistou*	BIO Tortellini Pomodoro Mozzarella à l'ail & Emmental râpé	Rôti de bœuf *Croq veggie fromage*	Brandade de poisson *Hachis à l'égrené de pois*
BIO Lentilles à la paysanne *(Echalote, champignons, herbes de Provence)*	Haricots verts à l'ail		BIO Petit pois saveur jardin *(Tomates, ciboulette, échalote)*	
	Yaourt nature sucré	BIO Saint Paulin	Petit suisse aux fruits	
Compote pomme ananas	BIO Kiwi	Tarte flan vanille	Banane	Liégeois au chocolat
		Goûter Jus d'orange Pain Chocolat au lait		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé 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 · BIO Agriculture biologique

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU Végé
	Endives en salade *Vinaigrette terroir*	Crémeux frais *(Radis rose, fromage frais, citron, échalote, ciboulette)*	Salade croquante *(Brunoise carottes jaune, chou blanc, yaourt, moutarde)*	Potage parmentier
Nuggets de poisson et citron *Galette italienne*	Macaronis à la carbonara & Emmental râpé *Macaronis méli mélo du potager*	Pot au feu *(Bœuf braisé, légumes pot au feu bio et pommes vapeur)* *Pomme de terre & potée champêtre*	Boulettes de veau forestière *Boule chiche tomate*	Omelette nature
Haricots verts à la provençale			Riz pilaf	Brocolis béchamel
Yaourt aromatisé	Bûchette chèvre			Petit moulé nature
Pomme bicolore	Compote pomme pêche	Clémentine GAP	Smoothie fruits rouges	Banane
		Goûter Jus de raisin Fromage blanc et sucre Sablé Retz		

LA LEGENDE

LE JOUR DU Végé 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 · BIO Agriculture biologique