



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 septembre 2024

LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Salade de tomates <i>Vinaigrette nature</i></p>	<p>Salade de Haricots Verts</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Pastèque bio</p> <p>Cocktail de rentrée <i>(limonade, sirop de grenadine)</i></p>	<p>Carottes râpées bio <i>Vinaigrette au miel</i></p>
<p>Pizza au fromage</p>	<p>Spécialité du chef Emincé de poulet blanquette <i>Emincé de pois blanquette</i></p>	<p>Spécialité du chef Paupiette de veau curry <i>Emincé de pois curry</i></p>	<p>Rôti de bœuf et mayonnaise <i>Pané mozzarella</i></p>	<p>Colin mariné à la provençale <i>Emincé de pois épices</i></p>
<p>Printanière de légumes</p>	<p>Riz bio créole</p>	<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Frites</p>	<p>Courgettes bio à l'ail</p>
<p>fraidou</p>	<p>Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Sablé</p>	<p>Petit suisse aux fruits bio</p>
<p>Spécialité du chef Compote pomme fraise</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Ile flottante</p>	<p>Spécialité du chef Cake framboise spéculoos</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf local
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Riz Indication géographique protégée
- Banane Région ultra périphériques
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Label Verger Eco Responsable
- Spécialité du chef
- Plat durable

