













# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de penne à la californienne	 LE JOUR DU Laitue Iceberg <i>Vinaigrette du terroir</i>	 Rillettes de sardines <i>Œuf dur mayonnaise</i>	 Salade de concombres bio <i>Vinaigrette nature</i>	Salade de maïs <i>Vinaigrette échalote</i>
 Chipolatas Saucisse de volaille <i>Stick végétarien</i>	 Gâteau d'œuf à la tomate	 Sauté de veau dijonnaise <i>Riz à l'indienne</i>	 Boulettes d'agneau orientale <i>Semoule à la marocaine</i>	 Pavé de colin napolitain <i>Emincé de pois champêtre</i>
 Gratin de chou-fleur bio	Mélanges légumes et haricots plats	Riz bio pilaf	 Semoule et légumes couscous bio	Pommes campagnardes
Brie bio	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert bio	Emmental	Petit Suisse Sucré
Fruit de saison bio	Gaufre pâtissière	Fruit de saison bio	Liégeois chocolat	 Clafoutis aux myrtilles

## 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

