



LE MOIS DE SEPTEMBRE DANS MON RESTAURANT



LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<i>Le jour du végétarien</i> Crêpe au fromage ♥ Riz IGP, lentilles, lait de coco et égrené au curry indien bio St Nectaire AOC Raisin noir bio	<i>Le jour du végétarien</i> Tomates bio vinaigrette & mozzarella Vinaigrette au basilic Œuf dur nature ♥ Epinards hachés bio béchamel Brie ♥ Purée pomme miel bio maison	♥ Salade de coquillettes au thon Végé: taboulé à la semoule bio Cordon bleu de dinde Végé: Croq veggie fromage Purée de pommes de terre Fromage frais nature sucré Pêche jaune	<i>NO ANIMATIONS</i> <i>POUR LE PLAT DU JOUR DES ENFANTS</i> Cocktail de la rentrée (limonade + sirop grenadine) Pastèque bio Rôti de bœuf froid & mayonnaise Végé: nuggets de blé & mayonnaise Frites ♥ Milkshake mangue vanille Galette St Michel	Tarte au fromage Colin mariné ail & fines herbes Végé: pané blé épinards Printanière de légumes Yaourt aromatisé à la vanille bio Pomme golden bio
LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Salade de lentilles ♥ Emincé de volaille bio au jus Végé: gâteau d'œuf bio sauce tomate ♥ Ratatouille fraîche Comté AOP Pêche bio	<i>Le jour du végétarien</i> Salade verte bio Vinaigrette nature ♥ Blé à l'andalouse bio Fromage frais aux fruits bio Compote pomme fraise cassis bio	Rosette & cornichons Végé: Œuf dur mayonnaise Sans porc: roulade de volaille ♥ Sauté de porc sauce normande Végé: quenelles nature sauce normande ♥ Sans porc: sauté de dinde LR sauce normande Brocolis Mimolette Crème dessert vanille	♥ Chou fleur vinaigrette Vinaigrette nature Rôti de veau sauce hongroise Végé: pané mozzarella ♥ Lentilles bio au jus Fromage blanc nature bio & sucre Nectarine bio	Salade de concombre Vinaigrette à l'échalote ♥ Pavé de merlu sauce dugléré Végé: stick végétarien ♥ Haricots verts bio à l'ail Fromage de brebis ♥ Cake aux poires bio
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Radis et beurre ♥ Sauté de bœuf à l'orientale Végé: émincé de pois sauce orientale Semoule bio Pont l'Evêque AOC Prune rouge bio	Salade de maïs & betteraves bio ♥ Vinaigrette à l'échalote ♥ Mélange de blé bio, lentilles & champignons bio au curry Bleu d'Auvergne AOP Kiwi bio	Melon bio ♥ Boulettes de bœuf bio sauce tomate Végé: bouchées végétariennes Frites Yaourt nature sucré bio Compote pomme banane	<i>Le jour du végétarien</i> ♥ Salade de coquillettes bio à la catalane Pané blé fromage épinard ♥ Courgettes bio fraîches à l'ail Fromage frais aux fruits bio Figues de Solliès Pont AOP	Tomates bio vinaigrette Vinaigrette nature Colin gratiné au fromage Végé: Galette Tex Mex ♥ Lamelles de pommes de terre Camembert ♥ Cake au citron

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Boeuf Race à viande
 Volaille Label rouge
 Porc Local
 Riz Indication géographie protégée
 Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique
 Poisson frais
 Label Verger Eco Responsable
 Spécialité du chef
 Plat durable
 Poisson issu la pêche durable

