

LE MOIS DE NOVEMBRE DANS MON RESTAURANT



LUNDI 3 Macédoine mayonnaise Bolognaise bio Emincé de pois aux olives Farfalles bio & emmental râpé Fourme d'Ambert Raisin noir bio	MARDI 4 Soupe vichyssoise & croûtons Bouchées de blé nature Purée de potimarron bio Fournols Orange bio	MERCREDI 5 Salade verte Vinaigrette du terroir Sausisse de Strasbourg Stick végétarien Sausisse pure volaille Lentille bio Fromage frais sucré Cake au citron	JEUDI 6 Salade de pdt bio à l'échalote Quenelle de volaille aux olives Pané de blé fromage épinards Chou fleur bio béchamel Yaourt nature sucré bio Pomme rouge bio	 VENDREDI 7 Carottes râpées bio Vinaigrette à l'ancienne Colin mariné au thym Croustillant au fromage Purée de pommes de terre Camembert bio Crème dessert au chocolat
LUNDI 10 Potage provençal Emincé de volaille bio à la sauge Emincé de pois tajine Blé bio pilaf Gouda Pomme golden bio	MARDI 11 FERIE	MERCREDI 12 Rosette Œuf dur mayonnaise Roulade de volaille Boulettes de bœuf sauce basquaise Emincé de pois sauce basquaise Haricots verts bio Yaourt aromatisé bio Raisin blanc bio	JEUDI 13 Radis & beurre Jambon blanc LR sans nitrites Jambon de poulet Bouchées végétariennes Pommes rissolées Brie Purée pomme vanille bio	 VENDREDI 14 Salade d'endives Vinaigrette au sirop d'érable Pané de blé Épinards hachés bio béchamel St Nectaire AOC Gâteau amandes poires marrons
LUNDI 17 Salade de mâche Vinaigrette miel colombo Boulettes d'agneau sauce pain d'épices Semoule bio à l'andalouse Semoule bio Yaourt nature sucré bio Compote de pommes bio	MARDI 18 Salade de lentilles bio Steak haché de cabillaud citron Bouchées de blé Carottes vichy Bûchette de chèvre bio Orange bio	MERCREDI 19 Houmous de betteraves Riz pilaf & bœuf RAV aux carottes Riz pilaf égrené carottes végétarien Fromage frais aux fruits bio Poire allongée bio	JEUDI 20 Salade verte & œuf bio déco Vinaigrette à l'échalote Sausisse fumée Sausisse pure volaille Stick végétarien Légumes pour potée Bleu d'Auvergne AOP Flognarde pommes poires	 VENDREDI 21 Carottes râpées bio Vinaigrette au miel Tortellini ricotta épinards ail & fines herbes & emmental râpé Emmental Purée pomme cannelle bio
LUNDI 24 Salade de betteraves bio Vinaigrette ambrée Emincé de volaille bio sauce rougail Emincé de pois sauce rougail Riz IGP safrané Carré de l'Est bio Orange bio	MARDI 25 Salade verte Vinaigrette nature Sauté de bœuf façon carbonnade Bouchée butternut lentilles Frites Yaourt aromatisé bio Compote de pommes bio	MERCREDI 26 Potage de légumes bio Coquillettes bio à la carbonara Coquillettes bio à la carbonara de dinde Coquillettes bio à la basque Yaourt nature sucré Kiwi bio	JEUDI 27 Céleri râpé bio Vinaigrette à l'orientale Gâteau d'œuf bio sauce tomate Petits pois bio saveur soleil Tomme Semoule au lait	 VENDREDI 28 Pizza au fromage Colin gratiné au fromage Pané mozzarella Purée de patate douce Yaourt à la vanille bio Clémentine bio

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :



Bœuf 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

