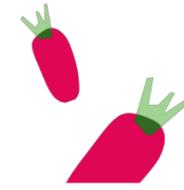


CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Février / Mars 2026



MERCREDI 4

MERCREDI 11

MERCREDI 4/3

		<p>Chou chinois* et maïs Vinaigrette au caramel</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Salade scarole et maïs Vinaigrette</p>
		<p>Escalope de veau hachée Origine France au jus</p> 	<p>Emincé de dinde au jus Origine Label Rouge</p>	<p> Aiguillette de colin meunière</p>
		<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Chou-fleur sauce mornay</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>
		<p>Tomme des pyrénées IGP</p>	<p>Fromage fondu président</p>	<p>Yaourt nature</p>
		<p>  Purée potatoes bio myrtilles maison</p>	<p>Fruit de saison bio</p>	<p>Cocktail de fruits</p>

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Boeuf Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France



Spécialité du chef



Agriculture biologique



Poisson issu de la Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée

Produit

local



***Issu de notre légumerie**