







CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Février / Mars 2026



		MERCREDI 4	MERCREDI 11	MERCREDI 4/3
		Chou chinois* et maïs Vinaigrette au caramel	Taboulé	Salade scarole et maïs Vinaigrette
		Escalope de veau hachée  Origine France au jus	Emincé de dinde au jus Origine Label Rouge	 Aiguillette de colin meunière
		Epinards et pommes de terre béchamel	Chou-fleur sauce mornay	Epinards et pommes de terre béchamel
		Tomme des pyrénées IGP	Fromage fondu président	Yaourt nature
		  Purée pommes bio myrtilles maison	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Boeuf Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographie 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**