



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Janvier 2026



MERCREDI 7

Taboulé
Vinaigrette

MERCREDI 14

Salade de tortis
à la catalane
vinaigrette

MERCREDI 21

Oeufs durs mayonnaise

MERCREDI 28

Trio de crudités
(carottes jaunes, orange et navet)
vinaigrette échalote

Sauté de veau
Origine FRANCE
sauce lyonnaise

Sauté de **bœuf Bio**
Origine France
sauce bourguignonne

Emincé de dinde
Origine Label Rouge
au curry

Saucisse de volaille au jus
Origine FRANCE

Gratin de **potiron bio**

Carottes* vichy

Petits pois et carottes

Lentilles

Yaourt nature bio

Pavé 1/2 sel

Comté AOP

Tomme noire

Ananas Bio

Orange Bio

Purée de pommes cannelle
maison

Crème dessert au chocolat

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande

Label rouge



Porc 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