



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Novembre 2025



MERCREDI 5	MERCREDI 12	MERCREDI 19	MERCREDI 26	
Macédoine Mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette 	 Trio de crudité (carottes jaunes, orange et navet) Vinaigrette	Taboulé	
 Hachis parmentier	Escalope de poulet <i>Origine: Label Rouge</i>  à la crème	LE JOUR DU  Raviolinis aux fromages Sauce tomate Emmental râpé 	Emincé de dinde <i>Origine FRANCE</i> sauce blanquette	
	Riz IGP 		Carottes* Bio persillées	
Coulommiers	 Yaourt nature Bio	 Yaourt Bio nature	Camembert Bio	
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	 purée de pommes fraises maison	Crème dessert à la vanille	

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographie protégée



Viande d'origine France



Nouvelles recettes



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



Plat végétarien



Production locale

*issu de notre légumerie