



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MARS /AVRIL



MERCREDI 5

Betteraves



Vinaigrette nature

MERCREDI 12

Salade de riz à la catalane
(poivrons, tomates, oignons)

MERCREDI 19

Tarte aux légumes

MERCREDI 26

Radis au sel

MERCREDI 2



Carottes BIO* râpées



Vinaigrette



Cubes de Colin sauce
ciboulette

Escalope de poulet FR à la
crème



Escalope de poulet LR sauce
blanquette



Cubes de saumon sauce
basquaise



Oeufs durs bio sauce mornay



Semoule BIO



Julienne de légumes saveur
jardin

Carottes BIO* à la ciboulette



Brunoise de légumes et
pomme de terre

Epinards BIO à la crème



Petit moulé ail et fines herbes

Fromage blanc nature

Petit moulé nature

Tomme Noire

Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Purée de pommes BIO



Crème dessert chocolat

Mousse au chocolat au lait

Liégeois chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine



Nouvelles recettes



Agriculture biologique



Pêche durable



Appellation d'origine protégée



Spécialité du chef



France
Plat végétarien



Production locale

*issu de notre légumerie