

LE MENU DE MON RESTAURANT

Ville de
Cabris

LUNDI 25 SEPTEMBRE	MARDI 26 SEPTEMBRE	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	JEUDI 28 SEPTEMBRE	VENDREDI 29 SEPTEMBRE
Carottes râpées	PAËLLA	Quiche Jambon	Charcuterie	Salade de betteraves mimosas
Steak de veau à la crème		Omelette / Haricots vert	Tajine de bœuf	Trois poissons à la moutarde
Polenta			Semoule	Choux-fleurs persillés
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Fromage	Fruit	Yaourt	Gâteau choco de Marie
LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE
Carottes râpées	Salade de Chèvre chaud	Crêpes au fromage	Concombre	Moules frites
Boulettes	Ragoût de bœuf	Poulet	Rôti de porc	
Riz	Pennas	Épinards à la crème	Écrasé de pomme de terre	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Crème dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit	Tarte aux pommes	Fromage
				Fruit
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE
Salade verte	Tomate/Mais/Fromage/Crouton		Betterave maïs	Pizza
Crozziflette	Omelette	Moussaka au bœuf et pommes de terre	Poulet	Poisson au pesto
	Ratatouille / Haricots rouges		Macaroni au cheddar	Riz aux petits légumes
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Cheesecake et coulis	Fruit
LUNDI 16 OCTOBRE	MARDI 17 OCTOBRE	MARDI 18 OCTOBRE	JEUDI 19 OCTOBRE	VENDREDI 20 OCTOBRE
Salade verte	Salade d'haricots vert	Chèvre chaud	Tomate au thon	Carottes râpées
Chipolatas	Poulet	Pâtes bolognaises	Omelette	Feuilleté de poisson
Purée	Polenta		Petits pois / carottes	Riz
Fruit	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
	Beignet chocolat	Fruit	Anniversaire	
LUNDI 23 OCTOBRE	MARDI 24 OCTOBRE	MERCREDI 25 OCTOBRE	JEUDI 26 OCTOBRE	VENDREDI 27 OCTOBRE
Couscous	Macédoine de légumes	Charcuterie	Salade de pois chiches	Coleslaw céleri sauce cocktail
	Pâtes carbonara	Boulettes sauce provençale/ Galette de légumes / Polenta	Loubia de bœuf	AIOLI
	Fromage	Fromage	Carottes	Fromage
	Fruit	Fruit	Fromage	Moelleux aux fruits
			Fruit	
LUNDI 30 OCTOBRE	MARDI 31 OCTOBRE	MERCREDI 01 NOVEMBRE	JEUDI 02 NOVEMBRE	VENDREDI 03 NOVEMBRE
Salade de haricots vert	Salade verte	FERIE	Carottes râpées	Feuilleté au fromage
Escalope de poulet curry	Côtes de porc charcutière		Chili con carne	Truite meunière
Boulgour	Pommes noisettes		Riz	Purée de potiron
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Fruit	Crème vanille		Mousse chocolat	Fruit
LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MERCREDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Pizza	Charcuterie	Carottes râpées	Salade verte	Moules frites
Côtes de porc charcutière	Poulet rôti	Omelette	Steak sauce pizzaiolo	
Riz	Gratin dauphinois	Petits pois / Champignons	Purée	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Fruit	Compote	Fruit	Flan caramel	Gâteau chocolat crème anglaise
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Salade d'endives maïs	Couscous	Chou mayonnaise	Velouté de potiron	Moules gratinées
Poulet rôti		Steak de veau	Saucisse	Blanquette de colin
Pommes noisettes		Gratin de pâtes	Lentilles	Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Crème Vanille	Fruit	Compote	Yaourt	Salade de fruits
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Feuilleté au fromage	Salade de betteraves	Charcuterie	Salade verte	Quiche au fromage
Potées de bœuf et ses légumes	Boulettes de bœuf	Sauté de dinde	Gratin de saucisses fumées et de spaetzles	Truites meunières
Fromage	Carottes / Riz	Haricots vert	Fromage	Purée brocolis
Fruit	Fromage	Fromage		Fromage
	Mousse au chocolat	Fruit	Anniversaire	Fruit
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
Céleri remoulade	Carottes râpées	Charcuterie	Chèvre chaud	Œufs durs mayonnaise
Gratin de gnocchis à la mozzarella	Lasagnes	Financière de veau	Rôti de porc	Saumon à la crème
Fromage	Fruit	Riz	Polenta	Épinards
Fruit	Mousse au chocolat	Fromage	Fromage	Fromage
		Compote	Fruit	Tarte aux pommes
LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	MERCREDI 06 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Endives pommes et jambon	Salade verte	Tartine du berger	Charcuterie	Taboulé
Chipolatas	Chili con carne	Poulet rôti	Tajine de bœuf	Beignets de calamars
Purée	Riz	Gratin de chou-fleur	Semoule	Haricots vert
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit	Flan caramel	Compote	Fruit	Pâtisserie
LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Salade de pois chiches	Endives maïs / cœur de palmier	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes	Bruschetta
Steak de veau	Tartiflette	Escalope de dinde	Rôti de veau	Colin sauce provençale
Flan de potiron	Fromage	Épinards à la crème	Gratin de macaronis	Carottes / blé
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
Crème chocolat		Beignet au chocolat	Fruit	Fruit
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
Salade de pommes de terre	REPAS DE NOËL	Salade verte	Palet de chèvre panés	Crêpes au fromage
Omelette		Hachis parmentier	Sauté de poulet	Colin meunière
Brocolis		Fromage	Rosties de pommes de terre	Haricots vert persillade
Fromage		Beignet aux pommes	Fromage	Fromage
Fruit			Fruit	Compote

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos légumes sont 100% français, et locaux pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Charente / Rhône-Alpes). Nos charcuteries sont 100% françaises. Nos produits laitiers sont 100% français, avec de la crème fraîche.

Nos légumes sont 100% d'origine française, et locaux en pleine saison (hors légumes et fruits exotiques). Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots, prunes ou de vergers locaux. Elles sont sans sucre ajouté.

Nos pâtes sont 100% d'origine française. Nous privilégions les fruits et légumes locaux de l'agriculture durable.

LE MENU EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE MODIFIÉ