



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 30 au 04 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte bio <i>Vinaigrette traditionnelle</i> 🍴		Roulade de volaille Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade bio <i>Vinaigrette au miel</i> 🍴	LE JOUR DU VÉGÉ Carottes râpées bio <i>Vinaigrette du terroir</i> 🍴
Calamar à la romaine et citron	🍴 Escalope de poulet au curry 🍴	Merguez au jus	🍴 Boulettes de bœuf bio sauce tomate	🍴 Tortis et haricots blanc coco et paprika
Riz	🍴 Courgettes à l'ail bio	Semoule	Haricots beurre persillés	& Emmental râpé
	🍴 Cantal	Fromage fondu président		Fromage blanc bio et sucre
Mousse au chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Eclair au chocolat	
Gauffre Purée de pomme Fromage frais sucré	📍 Pain du boulanger Pâte à tartiner Purée pomme	GOUTER Petit sablé Retz Purée pomme fraise Yaourt aromatisé	📍 Pain du boulanger Petit moulé nature Fruit de saison	🍴 Cake à la vanille Purée pomme fraise Yaourt aromatisé

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- France
- Viande d'origine
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Produit local
- Spécialité du chef
- Issu de notre légumerie



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise	Betteraves bio en salade <i>Vinaigrette du terroir</i> 🍷	LE JOUR DU VÉGÉ Salade verte <i>Vinaigrette au miel</i> 🍷	
Colin mariné au thym 🐟	Hachis Parmentier bio 🍷	Steak haché à l'orientale 🍷 🇫🇷	Lasagne ricotta chèvre	Viennoise de poulet
Pôelée provençale 🍷		Carottes vichy 🍷 🥄		Haricots verts à l'ail
Petit moulé nature	Yaourt sucré bio	Gouda bio		Camembert bio
Fruit de saison bio		Liégeois au chocolat	Compote pomme fraise	Cake maison au chocolat bio 🍷
Croissant Purée de pomme Yaourt aromatisé	📍 Pain du boulanger Edam Fruit de saison	GOUTER Biscotte Fraidou Fruit de saison	📍 Pain du boulanger Confiture de fraise Fruit de saison	Biscuit galette beurre bio Purée pomme banane Fromage blanc nature

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine
- Spécialité du chef
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Produit local
- Issu de notre boulangerie



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 14 au 18 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé au boulgour <small>LE JOUR DU Végé</small>		Velouté aux champignons	Concombres crème ciboulette	Salade d'endives, pommes et mimolette <i>Vinaigrette au miel</i>
Omelette nature bio	Saucisse knak de volaille	Jambon de poulet	Boulettes d'agneau sauce hongroise	Pavé de colin napolitain
Courgette provençale	Lentilles bio au jus	Purée de potiron	Coquillettes bio <i>Emmental râpé</i>	Riz IGP pilaf
	Camembert	Fromage blanc nature à la crème de marron	Fromage frais aux fruits	
Fruit de saison bio	Purée de pomme	Fruit de saison		Compote de pomme bio
Pain au chocolat Purée pomme fraise Fromage frais au sucre	Pain du boulanger miel Fruit de saison	GOUTER Gressin Croc lait Purée pomme banane	Pain du boulanger Saint paulin Fruit de saison	Cake pépite de chocolat Fruit de saison Yaourt aromatisé

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Boeuf Race à viande
- Volaille Label rouge
- Porc Bleu Blanc Cœur
- Indication géographique protégée
- Viande d'origine
- Agriculture biologique
- Poisson issu de la Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Produit local
- Spécialité du chef
- Issu de notre légumerie

