



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

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
- 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 légumerie



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

Semaine du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise	Betteraves bio en salade <i>Vinaigrette du terroir</i>	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






















CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE













Semaine du 14 au 18 octobre 2024



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

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 légumerie



Pays de Grasse
communauté d'agglomération