

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 4 au 8 septembre 2023



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

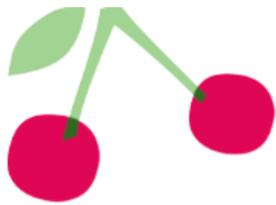


ys
sse
uté
ération

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| <p>Le jour 100% Bio</p> <p>Tomate Bio </p> <p> Vinaigrette persillée</p> | <p>LE JOUR DU VÉGÉ</p> <p>Concombre et feta</p> <p> Vinaigrette au basilic</p> | <p> </p> <p>Pizza fraîche au fromage</p> | <p> Carottes râpées*</p> <p> Vinaigrette au miel</p> | <p>Chiffonade de salade verte</p> <p> Vinaigrette au persil</p> |
| <p>Omelette Bio </p> | <p>Tortis et haricots blancs Sauce aux légumes et épices colombo</p> <p> </p> | <p> Rôti de bœuf et sauce Kipik (mayonnaise, épices, tomate et ail)</p> <p></p> | <p> </p> <p>Escalope de poulet au basilic</p> | <p></p> <p>Steak de colin façon paëlla</p> |
| <p></p> <p>Pommes de terre et poireaux béchamel</p> <p></p> | <p>Haricots plats persillés</p> | <p>Semoule Bio </p> | <p> Courgettes* Bio </p> <p>à l'ail</p> | |
| <p>Yaourt au sucre de canne Bio </p> | <p>Carré Frais Bio </p> | <p>Fromage frais nature sucré</p> | <p>Fromage blanc nature et sucre</p> | <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p></p> |
| <p>Fruit de saison Bio </p> | <p>Purée de pommes* Bio </p> <p> et miel</p> | <p>Fruit de saison Bio </p> | <p>Flan au chocolat</p> | <p>Cake au spéculoos</p> <p> </p> |
| GOUTER | | | | |
| <p>Pain du boulanger </p> <p>Fraidou Pur jus d'orange</p> | <p>Fromage blanc et sucre Fruit de saison Bio </p> <p>Madeleine</p> | <p>Pain viennois du boulanger </p> <p>et confiture de fraise </p> <p>Purée pomme banane Bio </p> | <p>Fruit de saison Pain au lait Barre de chocolat noir</p> | <p>Fruit de saison Galette St Michel Fromage frais nature sucré</p> |

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographie protégée
 Viande d'origine France
 Nouvelles recettes
 Production locale
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 N
 *issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

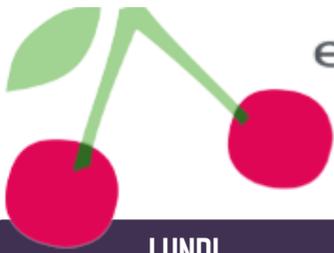
Semaine du 11 au 15 septembre 2023



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|---|--|
| <p>Le jour 100% Bio</p> <p>Haricots verts Bio en salade</p> <p>Vinaigrette à l'échalote</p> | <p>Mortadelle</p> | <p>Gaspacho* frais</p> | <p>Taboulé frais Bio</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Radis à croquer</p> <p>Sauce fromage blanc ciboulette</p> |
| <p>Macaronis Bio et bolognaise Bio</p> <p>Et emmental râpé</p> | <p>Colin pâné et citron</p> | <p>Boulettes de bœuf Bio au curry</p> | <p>Sauté de veau sauce blanquette</p> | <p>Gratin campagnard (pommes de terre*, lentilles, crème, oignons et épices)</p> <p>Végé</p> |
| <p>Carré Bio</p> | <p>Ratatouille Bio</p> | <p>Boulgour Bio</p> | <p>Choux fleurs persillés</p> <p>LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF</p> | |
| <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Fromage blanc aux fruits</p> | <p>Gouda à la coupe</p> | <p>Cheddar à la coupe</p> | <p>Yaourt aromatisé</p> |
| <p>Cookie au cacao Yaourt nature sucré Purée de pomme et fraise</p> | <p>Salade de fruits frais*</p> | <p>Banane</p> | <p>Gateau au yaourt et sa sauce chocolat</p> | <p>Compote de pommes Bio</p> |
| GOUTER | | | | |
| <p>Pain du boulanger et fromage fondu Président Pur jus multifruit</p> | <p>Pain au lait et pâte à tartiner Purée pommes et bananes</p> | <p>Pain du boulanger et miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison Bio</p> | <p>Pain du boulanger et Fol Epi Fruit de saison</p> | |

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique 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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



Semaine du 18 au 22 septembre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| Concombres <i>Vinaigrette ciboulette</i> | Cœur d'artichaut, emmental et maïs <i>Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i> | Tomates* Bio et olives <i>Vinaigrette au persil</i> | Salade de pépinettes | Courgette Bio* râpées <i>Vinaigrette basilic</i> |
| Escalope de dinde au jus | Pavé de merlu sauce vierge | Tortellini ricotta et épinard sauce ail et fines herbes | Crêpe jambon et fromage | Sauté de bœuf Bio bobotie <i>(raisins secs, abricots secs, épices)</i> |
| Pommes noisettes et ketchup | Riz Bio pilaf | Plat végétarien | Blettes persillées | Purée de potiron* et pommes de terre* |
| Tomme Bio | Fromage blanc nature et sucre | Vache qui rit Bio | Yaourt nature Bio et sucre | Pointe de Brie Bio |
| Fruit de saison Bio | Banane et sauce chocolat au lait de coco | Crème dessert à la vanille | Fruit de saison Bio | Crêpe sucrée Bio |
| Gaufrette à la vanille Yaourt nature sucré Compote pommes pêches | Pain du boulanger Croc lait Purée de pommes Bio | GOUTER Fruit de saison Briochette au sucre du boulanger | Pain du boulanger et chocolat au lait Jus d'orange | Pailloline Fromage frais sucré Fruit de saison |

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT



Semaine du 26 au 30 septembre 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|--|
| Courgettes râpées Vinaigrette à l'échalote | LE JOUR DU VÉGE Salade coleslaw* | Le jour 100% Bio Concombres Bio* Vinaigrette traditionnelle | Pâté en croûte | Douceur d'automne Cake au 2 fromages (emmental, chèvre) |
| Steak haché de bœuf au jus | Lasagnes végétariennes | Omelette Bio | Paëlla de poisson (colin) | Rôti de veau au miel |
| Pommes de terre et poireaux béchamel | | Carottes Bio Vichy | | Gratin de potiron* Bio LES douceurs d'AUTOMNE DU CHEF |
| Comté AOP à la coupe | Carré Frais Bio | Fromage frais Bio aux fruits | Yaourt nature sucré | Fromage blanc et crème de marron |
| Fruit de saison Bio | Donuts au sucre | Cake aux pépites de chocolat Bio | Salade de fruits frais* | Fruit de saison |
| Yaourt aromatisé Madeleine Purée de pommes Bio | Pain du boulanger et confiture d'abricot Fromage frais sucré | GOUTER Pain du boulanger Fraidou Pur jus de pommes | Pain au lait Barre de chocolat noir Flan vanille | Briochette aux chocolat du boulanger Fruit de saison |

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique 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