



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 03 au 07 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves sauce fromage blanc	Salade de coquillettes à la parisienne <small>(basilic, échalote, tomate, maïs)</small>		Carottes râpées* <small>Vinaigrette à l'échalote</small>
Risotto dinde et champignons	Lasagnes au saumon	Omelette aux fines herbes <small>Végé</small>	Escalope de dinde au jus	Sauté de bœuf sauce bourguignon
Camembert		Poêlée de légumes*	Purée de pommes de terre 	Blé
Fruit de saison		Edam	Gouda	
Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison	Purée pomme poire	Liégeois au chocolat
Pain du boulanger Chocolat au lait Yaourt aux fruits	Pain du boulanger Fraidou Fruit de saison	GOUTER Gaufre liégeoise Fromage blanc sucré Purée pommes	Paillolines Yaourt nature sucré Jus d'orange	Cake citron Yaourt aux fruits Purée pommes banane

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 CENTRE DE LOISIRS

Pays de Grasse
communauté d'agglomération

Semaine du 10 au 14 Février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Chou blanc râpé <i>Vinaigrette traditionnelle</i>	Céleri râpé* <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Taboulé	LE JOUR DU Végé Guacamole
Bolognaise de bœuf VBF	Nuggets de poisson et citron	Rôti de veau et son jus	Sauté de porc au curry	Riz à la mexicaine <i>(tomates, ail, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika)</i>
Pennes <i>Emmental râpé</i>	Epinards à la béchamel	Boullgour	Gratin de brocolis*	
Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Gouda	Coulommier	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Purée de pommes	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake à la mangue
Palmier Fromage blanc sucré Purée pommes fraises cassis	Pain du boulanger Fromage fondu Président Fruit de saison	GOUTER Pain du boulanger Miel Fruit de saison	Pain du boulanger Confiture Purée pommes banane	Croissant Chocolat Purée pommes

NOS APPROVISIONNEMENTS

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 17 au 21 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise et dés de dinde	LE JOUR DU VÉGE Croisillon aux champignons	Salade de riz à la catalane <i>(olive verte, vinaigrette ciboulette, poivrons, tomates, oignons)</i>	Carottes râpées* <i>Vinaigrette aux agrumes</i>	Coleslaw
Escalope de poulet sauce célestine <i>(tomate, oignon, champignon, paprika)</i>	Raviolis orientale sauce tomate basilic <i>et emmental râpé </i>	Saucisse Knack de volaille	Filet de limande meunière	Braisé de bœuf aux olives
Printanière de légumes		Gratin de choux fleurs	Carottes à la crème	Tortis tricolore <i>Emmental râpé</i>
Fromage blanc à la vanille	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Camembert	Vache qui rit
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Ile Flottante	Purée pomme cannelle	Fruit de saison
Pain du boulanger Fromage fondu Président Fruit de saison	Pain viennois du boulanger Confiture de fraise Jus de Pomme	GOUTER		Cake framboise spéculos Fol Epi petit roulé Fruit de saison
		Gauffre liégeoise Yaourt nature sucré Purée de pommes	Pain du boulanger Confiture 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 Végé
 Plat végétarien
 Production locale
 *Issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 24 au 28 Février 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p> Salade anglaise au cheddar</p>		<p> Endives et noix Vinaigrette du terroir </p>
<p> Blé, champignons, lentilles et curry</p> <p></p>	<p>Colin crumble pain d'épices</p>	<p>Viennoise de poulet</p>	<p> Blanquette de veau </p>	<p> Tortis à la Romagniola Emmental rapé</p>
	<p>Riz IGP</p>	<p> Potiron en gratin</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	
		<p>Yaourt nature sucré</p>		<p>Edam </p>
<p> Fruits de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Donut au sucre</p>	<p> Fruits de saison</p>	
<p>Gressin Pâte à tartiner Compote pommes fraises</p>	<p> Pain viennois Miel Fruit de saison</p>	<p> Pain de notre boulanger Carré Compote pommes poires</p>	<p> Pain de notre boulanger Confiture Fromage blanc</p>	<p> Cake chocolat Yaourt à la vanille Fruit de saison </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographie protégée
 Viande d'origine
 Nouvelles recettes
 *issu de notre légumerie

Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 France Plat végétarien
 Production locale