



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 03 au 07 Juin 2024



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|--|--|--|
|   | Salade de pois chiches                                    | Pastèque   |  | Betteraves<br>vinaigrette au basilic                         |
| Sauté de bœuf sauce charcutière<br>Emincé de pois sauce Amérique                    | Pizza aux 3 fromages (Alpes Frais)                        | Emincé de dinde sauce  haricots rouges<br>Blé, haricots rouges et petit pois | Saucisse de Toulouse<br>riz et base légumes aux 4 épices       | Steak de colin à la crème<br>Œufs brouillés                  |
| Carottes* Vichy   |   | Blé  | Lentilles au jus   | Jardinière de légumes  |
| Yaourt aux fruits   |   | St Nectaire  | Camembert  |  |
| Fruit de saison   | Clafoutis aux myrtilles                                   | Liégeois au chocolat   | Purée de pommes*   | Gaufre liégeoise   |
| <b>Pain de notre boulanger</b><br>Fromage frais au sel de Guérande<br>Jus de pommes | <b>Pain de notre boulanger</b><br>Edam<br>Fruit de saison | <b>Briochette au sucre de notre boulanger</b><br>Fromage blanc aux fruits    | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Yaourt nature sucré | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Barre de chocolat |

## GOUTER

### 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   
 Plat végétarien   
 Production locale



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 10 au 14 Juin 2024



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|--|---|---|
| LE JOUR DU <b>Végé</b>  | <b>Tomates</b> mimolette<br>vinaigrette traditionnelle                | Rillettes de sardines<br><b>Œufs dur</b> mayonnaise            | Concombre sauce tzaziki   | <b>Taboulé</b>  |
| <b>Œufs durs</b>  | Escalope de poulet sauce célestine<br>Bouchées de blé mayonnaise      | Filet de limande meunière et citron<br>Croq vegie au fromage   | Rôti de bœuf<br>Blé, légumes et haricots blancs colombo           | Nuggets de volaille<br>Nuggets de blé<br>et ketchup             |
| <b>Gratin de Crécy</b>  | Pommes campagnardes   | <b>Riz créole</b>  | <b>Blé à la tomate</b>  | <b>Petit pois saveur jardin</b>                                 |
| Edam  |   | Comté  |   |   |
| <b>Fruits de saison</b>   | <b>Fruit de saison</b>  | <b>Fruit de saison</b>   | Fromage blanc aux fruits  | <b>Purée de pommes*</b>   |
| <b>GOUTER</b>   |   |  |   |   |
| <b>Briochette aux pépites de chocolat de notre boulanger</b><br>Fromage frais sucré | <b>Pain de notre boulanger</b><br>Mimolette<br><b>Purée de pommes</b> | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Yaourt nature sucré | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> | <b>Pain de notre boulanger</b><br>Pavé 1/2 sel<br>Jus de pommes |

## 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 ELEMENTAIRE

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI<br>LE JOUR DU Végé  | VENDREDI  |
|--|---|---|---|---|
| Toast Cantal   | <b>Concombre</b> maïs<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne        | <b>Melon</b>  |   |   |
| Escalope de poulet au jus<br>Pané de blé fromage et épinards         | Pavé de colin à la napolitaine<br>Riz et Achard de légumes        | <b>Sauté de bœuf</b> au curry<br>Curry de pois chiches et semoule               | Tortelloni ricotta épinards sauce ail et fines herbes<br>et emmental râpé | Viennoise de poulet<br>Pavé du fromager                                 |
| <b>Courgettes* à la provençale</b>                                   | Riz et brunoise de légumes  | <b>Semoule</b>  |   | Purée de <b>carottes*</b>   |
|  |   | Petit moulé nature  | <b>Fromage frais aux fruits</b>   | Fromage frais au sel de Guérande  |
| <b>Fruit de saison</b>   | Crème dessert caramel   | <b>Purée de pommes fraises cassis</b>   | <b>Fruit de saison</b>  | Moëlleux à la framboise   |
| <b>Pain de notre boulanger</b><br>Emmental<br><b>Purée de pommes</b> | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> | <b>Pain de notre boulanger</b><br><b>Yaourt nature sucré</b><br>Jus multifruits | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Fromage blanc aux fruits       | <b>Briochette au sucre de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> |

## GOUTER

### 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  
 Plat végétarien  
 Production locale



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 24 au 28 Juin 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération

| LUNDI   | MARDI <span>LE JOUR DU VÉGÉ</span>                                      | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
| Tomate et oignons frits<br>vinaigrette à l'échalote               | Céleri à la rémoulade   | Crêpe au fromage   | Carottes* râpées<br>vinaigrette au miel                           |  |
| Pavé de merlu sauce basilic<br>Blé à la mexicaine                 | Dahl de lentilles corail et riz   | Escalope de dinde aux olives<br>Galette italienne              | Cordon bleu de dinde<br>Croq veggie à la tomate                   | Rôti de bœuf sauce basilic<br>Pané mozzarella                  |
| Ratatouille* et blé   |   | Petit pois carottes  | Gratin du Sud (tomate, courgettes, basilic)                       | Haricots verts à la provençale                                 |
|   |   | Mimolette  | Petit Louis   | Fromage fondu président  |
| Liégeois au chocolat  | Fruit de saison   | Fruit de saison  |   | Crêpes au chocolat   |
| <b>Pain de notre boulanger</b><br>Pavé 1/2 sel<br>Fruit de saison | <b>Briochette au sucre de notre boulanger</b><br><b>Purée de pommes</b> | <b>Pain de notre boulanger</b><br>Miel<br>Fromage blanc nature | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Yaourt nature sucré |

## GOUTER

### 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