



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

Semaine du 03 au 07 Juin 2024



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pois chiches	Pastèque		Betteraves vinaigrette au basilic
Sauté de bœuf sauce charcutière Emincé de pois sauce Amérique	Pizza aux 3 fromages (Alpes Frais)	Emincé de dinde sauce haricots rouges Blé, haricots rouges et petit pois	Saucisse de Toulouse riz et base légumes aux 4 épices	Steak de colin à la crème Œuf 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
GOUTER				
Pain de notre boulanger Fromage frais au sel de Guérande Jus de pommes	Pain de notre boulanger Edam Fruit de saison	Briochette au sucre de notre boulanger Fromage blanc aux fruits	Pain viennois de notre boulanger Yaourt nature sucré	Pain viennois de notre boulanger Barre de chocolat

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 MATERNELLE

Semaine du 10 au 14 Juin 2024



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

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 MATERNELLE

Semaine du 17 au 21 Juin 2024



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

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

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 MATERNELLE

Semaine du 24 au 28 Juin 2024



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGÉ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate et oignons frits vinaigrette à l'échalote	Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage	Carottes* râpées vinaigrette au miel	
Pavé de merlu sauce basilic Blé à la mexicaine	Dahl de lentilles corail et riz	Escalope de dinde aux olives Galette italienne	Cordon bleu de dinde Croq veggie à la tomate	Rôti de bœuf 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
Pain de notre boulanger Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Briochette au sucre de notre boulanger Purée de pommes	Pain de notre boulanger Miel Fromage blanc nature	Pain viennois de notre boulanger Fruit de saison	Pain viennois de notre boulanger 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