



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 06 au 10 Mai 2024



| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI      | JEUDI | VENDREDI  |
|---|---|---------------|-------|---|
| <b>Tomate</b><br>vinaigrette à l'échalote<br>Radis beurre                                 |   |               |       |   |
| Sauté de veau sauce basquaise<br>Galette basquaise  | Nuggets de volaille<br>Nuggets de blé                               |               |       |   |
| Pommes campagnardes<br>(+ plateau cartons)  | <b>Courgettes*</b> cubes et riz                                     | FERIE         | FERIE | FERME   |
|   | Bleu d'Auvergne<br>St Nectaire                                      |               |       |   |
| Crème dessert vanille<br>Liégeois au chocolat   | <b>Fruits de saison</b>   |               |       |   |
| <b>Pain de notre boulanger</b><br>Fromage frais au sel de Guérande<br><b>Purée pommes</b> | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Fromage blanc aux fruits | <b>GÔÛTER</b> |       | <b>Briochette au sucre de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> |

## 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 13 au 17 Mai 2024



| LUNDI   | MARDI<br>LE JOUR DU VÉGE   | MERCREDI  | JEUDI<br>LA MI-TEMPS DES GOURMANDS   | VENDREDI  |
|---|--|---|--|---|
| Iceberg et maïs<br>Tomate et maïs<br>vinaigrette à la moutarde à l'ancienne |  | Taboulé   | <br>Hot Dog saucisse de Francfort<br>Hot Dog végétarien<br>Salade verte vinaigrette traditionnelle<br>Cheddar<br>Soupe de fraises à la menthe<br>Briochette au sucre de notre boulanger<br>Yaourt nature sucré | Carottes* râpées et croûtons<br>vinaigrette au basilic<br>Céleri à la rémoulade |
| Tortis sauce fromagère et dinde<br>Tortis sauce fromagère et emmental râpé  | Omelette nature  | Steak haché de bœuf<br>Bouchées azukis              |  | Pavé de merlu sauce normande<br>Galette italienne                               |
|   | Pommes rissolées et ketchup  | Chou fleur* sauce mornay                            |  | Haricots beurre saveur soleil   |
|   | Fromage frais aux fruits<br>Camembert                                      | Gorgonzola  |  | Yaourt nature sucré<br>Purée pommes*  |
| Flan nappé au caramel<br>Mousse au chocolat                                 | Fruits de saison   | Fruit de saison                                     |  |   |
| Cake aux pépites de chocolat<br>Fruit de saison                             | Pain de notre boulanger<br>Tomme à la coupe<br>Purée pommes fraises cassis | Pain viennois de notre boulanger<br>Purée de pommes | GÔÛTER   | Pain viennois de notre boulanger<br>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



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Pays de Grasse  
communauté d'agglomération

Semaine du 20 au 24 Mai 2024



| LUNDI | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI<br><small>LE JOUR DU Végé</small>                             | VENDREDI   |
|-------|---|---|---|--|
|       |   | Salade de haricots verts  |   | Salade <b>coleslaw*</b><br>Radis beurre  |
|       | Sauté de bœuf sauce lyonnaise<br>Riz, haricots rouges et petits pois      | Pavé de merlu sauce citron<br>Friand au fromage                           | Croque Mr au fromage (Alpes Frais)                                  | Emincé de dinde forestière<br>Emincé de pois champêtre                         |
| FERIE | <b>Petit pois</b>   | Jeunes carottes   | Salade de lentilles<br>vinaigrette moutarde à l'ancienne            | <b>Semoule</b>   |
|       | Cantal<br><b>Tomme</b>  | <b>Camembert</b>  | Yaourt nature sucré<br>Yaourt aromatisé                             |  |
|       | <b>Fruits de saison</b>   | Moëlleux caramel beurre salé  | <b>Fruits de saison</b><br>Clafoutis aux pêches                     | <b>Fruit de saison</b><br>Fromage blanc aux fruits                             |
|       | <b>Pain de notre boulanger</b><br>Pâte à tartiner<br>Fromage blanc nature | <b>Briolette au chocolat de notre boulanger</b><br><b>Fruit de saison</b> | <b>Pain viennois de notre boulanger</b><br>Fromage frais aux fruits | <b>Pain de notre boulanger</b><br><b>Carré frais</b><br><b>Fruit de saison</b> |

## 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 27 au 31 Mai 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération



| LUNDI  | MARDI<br><small>LE JOUR DU VÉGÉ</small>                                | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|--|---|---|---|
| Toast de chèvre<br>Toast de brie                           | Salade iceberg et croûtons<br>Tomate et maïs<br>vinaigrette au basilic | Cake méditerranéen                                      | Melon Jaune<br>Pastèque                                 | Carottes* râpées<br>vinaigrette au miel<br>Champignons émincés<br>sauce fromage blanc |
| Escalope de poulet à la crème<br>Omelette nature           | Dahl de pois cassés et riz   | Sauté de veau sauce basilic<br>Riz et Achard de légumes | Colin gratiné au fromage<br>Bouchées au pistou          | Steak haché au jus<br>Croq veggie tomate  |
| Courgettes* à la provençale                                |  | Haricots plats à l'ail                                  | Ratatouille et riz                                      | Coquillettes et fromage râpé  |
|  | Gouda<br>Yaourt aux fruits   | Fraidou   |   |   |
| Fruits de saison   |  | Fruit de saison   | Moëlleux nutolade                                       | Mousse au chocolat<br>Liégeois à la vanille   |
| Briochette au sucre de notre boulanger<br>Yaourt aromatisé | Pain de notre boulanger<br>Confiture<br>Fruit de saison                | Pain viennois de notre boulanger<br>Fromage frais sucré | Pain viennois de notre boulanger<br>Purée pommes banane | Pain de notre boulanger<br>Emmental<br>Fruit de saison                                |

## 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