



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 11 au 15 Mars 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireaux) et pois cassés	Salade de pommes de terre à la californienne (maïs, ananas, petit pois, tomate)	Salade d' <b>endives</b> aux <b>croûtons</b> vinaigrette du terroir (huile d'olive, balsamique)	Betteraves  vinaigrette à la framboise	<b>Carottes* râpées</b> et dès d'emmental   vinaigrette au persil
<b>bulgour</b> et égréné végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Escalope de poulet au jus   Sticks végétarien et ketchup	Burger de veau sauce marengo (tomate, champignons)  Macaronis façon hindou (tomate, poireaux, pois chiches, épices tandoori, lentilles, carottes)	Sauté de bœuf à la provençale   Croq veggie à la tomate	Poissonnette et citron  Galette Tex Mex
Fromage fondu Président	<b>Chou-fleur* à la béchamel et pommes de terre</b>	<b>Macaronis</b> et emmental râpé	Purée de pommes de terre	Haricots beurre
Fromage frais nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	Brie	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>
Crème dessert pralinée	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b>	Moelleux myrtille citron
<b>Pain viennois de notre boulanger</b> <b>Fruit de saison</b>	Cookie au cacao Fromage blanc nature	<b>Pain de notre boulanger</b> Pâte à tartiner <b>Fruit de saison</b>	<b>Briochette au sucre de notre boulanger</b> Purée pomme fraises	<b>Pain de notre boulanger</b> Confiture <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
- Agriculture biologique
- Pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Spécialité du chef
- Plat végétarien
- Production locale
- \*issu de notre légumerie



# CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 18 au 22 Mars 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGE	MERCREDI	JEUDI LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES	VENDREDI
<b>Céleri* à la rémoulade</b> 	<b>Potage aux légumes</b> (carottes, poireaux, navets) emmental râpé 	Cake emmental et olives	Oeuf dur sauce cocktail	Salade de coquillettes à la catalane (tomate, poivron, olives)
Boulettes d'agneau au curry Emincé de pois sauce champêtre (petit pois, champignons, crème, carottes) 	Pennes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olive noire, sauce tomate)	Nuggets de volaille Nuggets de blé	Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Gratin campagnard	Pavé de merlu sauce citron Galette basquaise
Pommes rissolées	Epinards à la béchamel 	Camembert 	Carotte et blé 	Fromage frais aux fruits
Yaourt nature sucré 	Petit Louis	Fruit de saison 	Camembert 	Fruit de saison 
Purée de pommes 	Flan nappé au caramel	GOUTER	Cake pommes tatin 	Pain de notre boulanger Confiture Purée pommes banane 
Palmier Fruit de saison 	Pain de notre boulanger Tomme à la coupe Purée de pommes 	Pain viennois de notre boulanger Fromage blanc aux fruits	Galettes St Michel Fruit de saison 	Pain de notre boulanger Confiture 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

Semaine du 25 au 29 Mars 2024



Pays de Grasse  
communauté d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	Salade verte et croûtons vinaigrette à la pomme	Crèmeux frais au radis (radis râpés, fromage blanc, ciboulette, citron)	Carottes* râpées vinaigrette à l'échalote	LE JOUR DU VÉGE Macédoine de légumes mayonnaise
Cordon bleu de dinde Bouchées de blé	Colin au crumble de pain d'épices Boullgur façon chili (poivrons, carottes, haricots plats, haricots rouges, maïs)	Steak haché de bœuf et jus Dahl de lentilles et pois chiches (tomate, gingembre, pois chiches, curry, lait de coco)	Sauté de porc sauce hongroise (paprika) Omelette	Tarte à la florentine (épinards, œuf et Beaufort)
Petit pois à la paysanne	Boullgur et jus	Carottes* braisées	Haricots verts à l'ail	N
Coulommiers	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Fromage frais nature sucré	Fraidou
Fruit de saison	Purée pommes poire	Mousse au chocolat au lait	Brownie au chocolat	Purée de pommes*
Pain de notre boulanger Barre de chocolat Jus de pomme	Pain de notre boulanger Cantal à la coupe Fruit de saison	GOUTER Marbré au chocolat Fruit de saison	Pain de notre boulanger Petit moulé nature Fruit de saison	Pain viennois de notre boulanger Purée pommes pêche

## 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