

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNEL

Semaine du 02 au 06 Septembre 2024



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BACK to SCHOOL <i>C'est la rentrée !</i>	Concombre et brebis	Pizzas	Carottes* râpées et mimolette	Cocktail de rentrée Sunset mocktail
Nuggets de volaille <i>ketchup</i>	Papillons à l'italienne bio <i>et emmental râpé</i>	Boulettes de bœuf bio <i>et sauce provençale</i>	Emincé de volaille bio	Colin gratiné au fromage
Courgettes* bio à la ciboulette		Pommes campagnardes	Semoule bio	Petits pois bio saveur jardin
Camembert		Fromage frais sucré		Fromage fondu Président
Fruits de saison bio	Purée de pommes fraises cassis bio	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat	Cake framboises et spéculoos
Pain au chocolat Purée de pommes	Pain de notre boulanger Petit moulé nature	GOUTER Biscottes Fraidou	Pain viennois de notre boulanger Pâte à tartiner	Cookie bio Fromage blanc aux fruits

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 MATERNEL

Semaine du 09 au 13 Septembre 2024



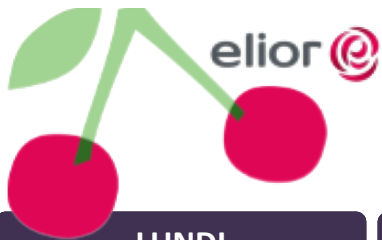
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette		Tomate* croque sel	Concombre Vinaigrette	LE JOUR DU VÉGÉ Taboulé bio
Macaronis bio et bolognaise bio Macaronis bio et sauce Méditerranéenne bio et emmental râpé	Escalope de dinde bobotie Galette espagnole	Colin pané et citron Bouchées végétariennes	Sauté de veau sauce blanquette Riz égrené végétal asiatique	Gâteau d'œuf sauce provençale
	Carottes vichy*	Ecrasé pommes de terre Ducasse	Riz bio	Ratatouille
	Croc lait	Brie à la coupe		
Fruits de saison bio	Compote pommes coing bio	Fruit de saison bio	Liégeois chocolat	Yaourt aromatisé
Gauffre Purée Pomme abricot	Pain de notre boulanger Confiture à la fraise	GOUTER Pain au lait Chocolat	Pain de notre boulanger Edam à la coupe	Cake framboise 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
 France Plat végétarien
 Production locale

*issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNEL

Pays de Grasse
communauté d'agglomération

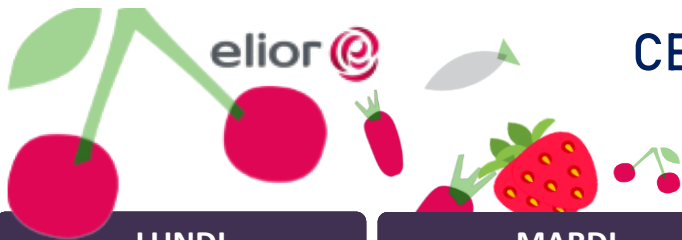
Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates bio et croûtons vinaigrette à l'échalote	Carottes* râpées vinaigrette au persil		Trio de crudités vinaigrette au basilic
Emincé de volaille bio à la dijonnaise Croq veggie à la tomate	Colin crumble Galette italienne	Pâtes farcies aux fromages bio et sauce tomate bio et emmental râpé	Crêpe jambon fromage Crêpe fromage	Sauté de bœuf sauce basquaise Emincé de pois sauce basquaise
Courgettes* bio à la ciboulette	Petits pois bio saveur jardin		Haricots vert bio saveur jardin	Frites Ketchup
Tomme blanche bio à la coupe		Flan nappé au caramel	Petit moulé nature	
Fruits de saison	Yaourt nature sucré	Fruits de saison bio	Purée de pommes* et miel	Fruits de saison bio
Croissant Yaourt aux fruits	Pain de notre boulanger Confiture à la fraise	GOUTER Biscottes Vache qui rit bio	Pain de notre boulanger Confiture d'abricot	Cake citron Fromage blanc aux fruits

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 MATERNEL



Semaine du 23 au 27 Septembre 2024

LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Concombre* bio <i>Vinaigrette</i>	Rosette et beurre	Céleri râpé bio et mayonnaise bio
Haché de bœuf au jus Bouchées azukis	Omelette au fromage bio	Quenelles de volaille sauce tomate basilic Quenelles nature sauce tomate basilic	Pennes sauce fromagère à la dinde Pennes à l'indienne	Cordon bleu Galette végétarienne
Carottes* à l'ail	Pommes de terre bio et épinards bio à la crème	Brunoise de légumes persillées	et emmental râpé	Purée de potiron
Saint Paulin bio à la coupe	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits		Yaourt nature sucré
Fruits de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Cake vanille	
Pain au chocolat Fromage blanc aux fruits	Pain de notre boulanger Miel	GOUTER Gressins Tomme noire à la coupe	Pain de notre boulanger Croc lait	Galette st Michel Fruit de saison bio

NOS APPROVISIONNEMENTS

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