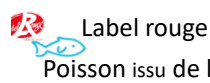




MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 LE JOUR DU Végé Lasagnes ricotta épinards  Saint Nectaire AOC  Purée de pommes bio 	Taboulé   Sauté de veau au jus Origine France Haricots verts bio ail et persil Cantal AOC  Fruit de saison bio  GOUTER Madeleines Jus de fruits Yaourt nature bio	 Sirop grenadine (Cocktail de Bienvenue) Pastèque Bio  Cordon bleu de volaille Origne FRANCE Pommes smiles Ketchup  Fromage blanc aux fruits  Pain bio de notre boulanger Comté AOC Fruit de saison bio	Concombre bio et maïs bio Vinaigrette  Tortelloni pomodoro mozzarella bio sauce tomate Emmental râpé Yaourt à la vanille bio  Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison bio

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France
Produit local



Spécialité du chef

*Issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026



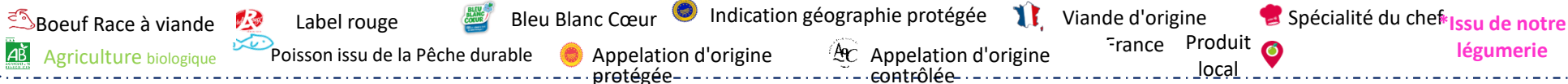
Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de boulgour bio la tomate		Melon jaune Bio		Friand au fromage
 Limande meunière	 Gardianne de taureau à la daube Origine France	 Boulettes de bœuf au miel Origine France	LE JOUR DU Végé Dhal de lentilles corail Bio Riz IGP 	 Escalope de dinde Origine Label Rouge sauce orientale
 Courgettes à l'ail	Pommes sautées	Spirales Bio Emmental râpé		Légumes couscous
	Yaourt nature  sucre semoule	Fraidou	Camembert Bio	Fromage blanc nature sucre semoule
Fruit de saison Bio 	Beignet chocolat noisette	Purée de pommes bananes Bio	Fruit de saison Bio 	
Barre bretonne Compote de pommes vanille Fromage frais nature	 Pain Bio de notre boulanger Edam Fruit de saison bio	GOUTER Petit beurre Lu Fruit de saison Bio Fromage blanc nature	 Pain viennois de notre boulanger Chocolat Lait	 Moelleux garniture framboise Jus de fruits

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



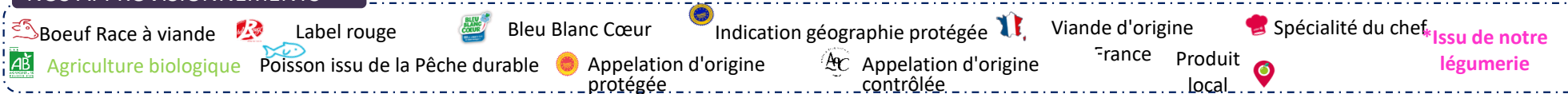
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza aux fromages	  Salade de lentilles	Concombres sauce fraîcheur	Pastèque Bio
 Pané de blé Epinards et pommes de terre béchamel 	 Escalope de veau hachée Origine France sauce curry	 Escalope de poulet au jus Origine Label Rouge	 Colin napolitain	 Sauté de Bœuf Bio Origine France sauce hongroise
	 Ratatouille	 Purée de potiron et pdt	 Pennes Emmental râpé	Semoule bio aux petits légumes
Edam		Fromage blanc nature sucre semoule		Yaourt aromatisé
Flan au chocolat	 Fruit de saison Bio	 Fruit de saison Bio	Purée de pommes Bio	
Palet breton Fruit de saison Bio Fromage blanc nature	 Brioche de notre boulanger Chocolat Jus de fruits	 GOUTER Moelleux citron Purée de pommes fraises Lait	 Pain au maïs de notre boulanger Saint Nectaire AOC Fruit de saison bio	 Gâteau rond à la mandarine Fruit de saison Bio

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



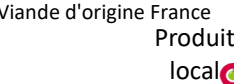
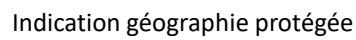
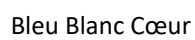


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Tomates Bio vinaigrette orientale	Salade de pommes de terre des alpages	Coleslaw 
 Quenelles de brochet sauce basilic	Emincé de poulet bio au jus Origine France	LE JOUR DU  Gâteau d'oeufs sauce tomate Riz IGP 	 Sauté de porc Origine France au jus Bouchées  butternut, lentilles corail	 Moules à la crème
Chou-fleur et pommes de terre Bio sauce mornay bio	 Courgettes Bio saveur soleil		Mélange d'Automne (panais, butternut et potiron)	Macaronis bio  Emmental râpé
Fromage blanc nature sucre semoule				Fromage blanc nature sucre semoule
Fruit de saison Bio 	Fruit de saison Bio 	Crème dessert à la vanille	Muffin vanille chocolat	
 Pain Bio de notre boulanger Tomme des Pyrénées IGP Purée de pommes fraises	Moelleux cacao Purée de pommes Bio Yaourt nature	Barre bretonne Fruit de saison Bio Fromage frais nature	 Gâteau au yaourt Fruit de saison Bio	 Pain Bio de notre boulanger Cantal AOC Fruit de saison bio

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Spécialité du chef

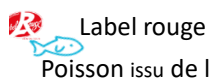
*Issu de notre
légumerie

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé au boulgour bio	Laitue, Iceberg Vinaigrette au miel	Chou chinois Vinaigrette au caramel	
 Sauté de dinde BBC Origine France sauce blanquette	 Boulettes de bœuf au jus Origine France	 Bœuf bourguignon Bio Origine France	 Colin mariné au thym citron	LE JOUR DU Végé Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) Emmental râpé 
Riz créole	Carottes Vichy 	 Purée aux courgettes et pdt	 Pennes Emmental râpé	
Yaourt nature  sucre semoule		Yaourt Bio à la vanille		
 Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat	Fruit de saison Bio	Purée de pommes abricots bio	 Fruit de saison Bio
 Pain Bio de notre boulanger Gouda Compote de pommes vanille	Petit beurre LU Fruit de saison Bio Fromage frais nature	GOUTER		 Pain viennois de notre boulanger Chocolat Purée de pommes fraises bananes
		Pain Bio de notre boulanger Brie Bio Jus de fruits	 Brownie Fruit de saison Bio Fromage frais nature	

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine France
Produit local



Spécialité du chef

*Issu de notre
légumerie



Agriculture biologique



Poisson issu de la Pêche durable



Appellation d'origine
protégée



Appellation d'origine
contrôlée