



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Vinaigrette au basilic	LE JOUR DU Végé	Carottes râpées* Vinaigrette à l'échalote	Salade d'iceberg et noix Vinaigrette au miel	
Emincé de dinde sauce forestière	Riz IGP et Achard de légumes	Steak haché de bœuf Sauce béarnaise	Boulettes de veau à la dijonnaise (moutarde, légumes, oignons, crème)	Parmentier de poisson et carotte
Pennes Emmental râpé		Pommes* quartier vapeur	Haricots beurrés à l'ail	
	Brie	Pont l'Evêque		Fromage blanc sucré
Compote pomme ananas	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Brioche des rois	Fruit de saison
Madeleine marbrée Fromage frais sucré Fruit de saison	Pain du boulanger Fraidou Purée pomme poire	GOUTER Pain du boulanger Beurre Fruit de saison	Cookie au cacao Yaourt nature sucré Fruit de saison	Cake miel et cannelle Liégeois au chocolat Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

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



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Tarte tomate chèvre basilic</p>		<p> Salade de blé à la parisienne </p> <p>(basilic, échalote, tomate, maïs)</p>	<p>Iceberg et emmental</p> <p> Vinaigrette classique</p>	
<p> Quenelles natures sauce à l'italienne </p> <p>(légumes, oignons, olives, lentilles, tomates, poivrons)</p>	<p>Tortellini de bœuf sauce tomate basilic</p> <p>Emmental râpé</p>	<p> Pavé de merlu à l'aneth</p>	<p> Tartiflette de dinde</p>	<p> Sauté de boeuf sauce basquaise</p>
<p> Riz IGP</p>		<p>Poêlée de légumes</p>		<p> Purée de carottes* et pommes de terre*</p>
	<p> Comté</p>	<p> Tomme blanche </p>		<p>Fromage fondu Président</p>
<p> Fruit de saison</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p> Fruit de saison</p>	<p> Crème dessert à la pomme </p>	<p> Cake aux pommes</p>
		<p>GOUTER</p>		
<p> Gaufrette à la vanille Yaourt aromatisé Purée pommes banane</p>	<p> Gressin Petit moulé nature Fruit de saison</p>	<p> Pain du boulanger </p> <p>Chocolat Fruit de saison</p>	<p> Pain du boulanger </p> <p>Gouda Fruit de saison</p>	<p>Petit Beurre Fromage frais sucré Purée de pommes</p>

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
- Végé Plat végétarien
- Production local
- *issu de notre



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



LUNDI	MARDI <small>LE JOUR DU Végé</small>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pommes de terre	Crêpe au fromage	Céleri à la rémoulade	
Escalope de poulet à la lyonnaise <i>(oignon, ail)</i>	Omelette aux fines herbes	Rôti de veau sauce blanquette	Bœuf bourguignon	Pavé de merlu sauce potiron à l'orientale <i>(potiron, crème, fleur d'oranger)</i>
Epinards et pommes de terre à la crème	Gratin de choux-fleurs	Coquillettes	Polenta crémeuse à la carotte	Haricots verts persillés
Saint Paulin		Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré	Mimolette
Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison		Purée de pommes romarin
Galette Saint Michel Fromage frais aux fruits Purée pommes	Pain du boulanger Confiture Fruit de saison	GOUTER Cookie au cacao Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gressin Fraidou Fruit de saison	Pain du boulanger Miel Purée de pommes poire

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

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade écolière préparée <i>(carotte, œuf, pomme de terre)</i></p>	<p>Houmous de pois chiches</p>	<p>Salade Coleslaw rouge <i>(carotte, chou rouge)</i></p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette aux agrumes</i></p>	<p>Salade Buffalo <i>(haricots rouges, laitue iceberg, maïs)</i> <i>Vinaigrette au sirop d'érable</i></p>
<p>Dahl de pois cassé et boulgour</p>	<p>Colin mariné thym et citron</p>	<p>Sauté de poulet</p>	<p>Yakimeshi au bœuf <i>(bœuf, carottes), riz IGP et œufs brouillés</i></p>	<p>Sauté de veau sauce normande</p>
<p>Fondue de poireaux béchamel curcuma curry</p>	<p>Brocolis* saveur du soleil</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Crème dessert à la fraise</p>	<p>Carottes* braisées</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Purée pommes banane</p>	<p>Crème dessert à la fraise</p>	<p>Crêpe au sucre</p>
<p>Petit beurre Yaourt nature sucré Jus de pommes</p>	<p>Pain du boulanger Petit moulé nature Purée pommes banane</p>	<p>GOUTER Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Pain du boulanger Chocolat Fruit de saison</p>	<p>Sablé de Retz Fromage frais nature Purée pommes</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

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