



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 06 au 10 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé au boulgour Bio		Céleri méditerranéen	Salade iceberg, laitue et croutons vinaigrette	Duo de chou rouge* Bio et chou blanc* Bio
Emincé de poulet Bio au jus	LE JOUR DU Végé Pané mozzarella	Sauté de dinde Origine Label Rouge sauce lyonnaise	 Aioli Légumes Aioli Bio	Bœuf bio au jus
Aubergines* BIO à la provençale	Riz à la tomate	Semoule bio		Polenta bio crémeuse à la carotte Bio
	Emmental Bio	Fromage fondu président		
Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes vanille	Compote de pommes bananes Bio	Crème dessert à la myrtille
Pain Bio de notre boulanger Jus de pommes Saint môret Bio	Pain viennois de notre boulanger Purée de pommes Bio barre de chocolat	GOUTER	Moelleux aux poires Jus de pommes Fruit de saison Bio	Brioche de notre boulanger Purée de pommes coing yaourt nature Bio
				<i>Sous réserve d'approvisionnement</i>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Boeuf Race à viande

Label rouge



Porc Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine
France



Spécialité du chef

Agriculture biologique



Poisson issu de la Pêche durable



Appellation d'origine
protégée



Appellation d'origine
contrôlée



Produit
local

*Issu de notre
légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

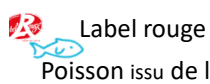
Semaine du 13 au 17 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Salade de Blé Bio à la parisienne vinaigrette		Chou blanc bio rapé vinaigrette	Iceberg, laitue et dès de mimolette Vinaigrette	Carottes* bio rapées Vinaigrette
Omelette Bio sauce basquaise	Colin Gratiné fromage	Emincé de poulet Bio au jus	Quenelle de volaille sauce normande	Bolognaise de bœuf Bio
Mélange d'automne	Riz Bio aux champignons Bio	Gratin de crécy Emmental rapé	Semoule Bio Potiron* Bio	Macaronis Bio
	Petit moulé nature	Gouda bio	Fromage blanc nature bio et sucre	
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Beignet aux pommes		Eclair au chocolat
Pain viennois du boulanger barre de chocolat Fromage blanc nature Bio	Pain Bio de notre boulanger Confiture lait	Pain Bio de notre boulanger vache qui rit Bio Fruit de saison Bio	Pain Bio de notre boulanger Coulommiers Fruit de saison Bio	Lait Cake nature 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 CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025



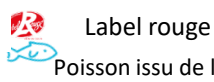
Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé au boulgour BIO Vinaigrette	Céleri rémoulade	 Radis râpé sauce fromage blanc moutarde	 Chou rouge* bio sauce Vinaigrette	 Salade de riz bio à la californienne vinaigrette
Sauté de bœuf Bio au jus	  Parmentier de colin au thym citron (plat durable)	Escalope de dinde LP  au jus	  Risoni Lentilles, tomates et champignons Emmental rapé 	 Cubes de saumon à la crème
 Courgettes* bio à la provençale		Semoule bio		 Chou romanesco
Carré Bio	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc nature bio 	Buchette de chèvre	Tomme
Fruit de saison bio	Gâteau marbré	Fruit de saison bio	Gaufre liégeoise	Compote de pommes bananes Bio
		GOUTER		
barre bretonne Purée de pommes Bio Fromage blanc bio	 Pain Bio de notre boulanger Brie Bio Jus d'orange	 Pain Bio de notre boulanger Croc lait Purée de pommes fraises cassis Bio	 Cake pépité de chocolat Jus de pommes yaourt aromatisé	 Brioche de notre boulanger Fromage blanc aux fruits Fruit de saison Bio

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée

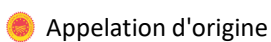
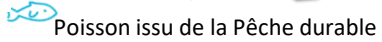


Viande d'origine



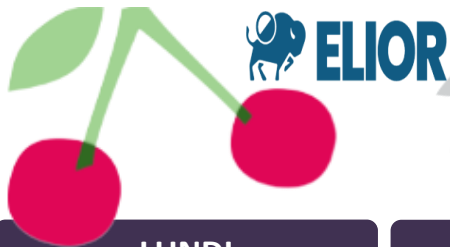
Spécialité du chef

**Issu de notre
légumerie**



Appellation d'origine
contrôlée

France
Produit
local



CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 27 au 31 octobre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio Vinaigrette	 Taboulé de semoule bio Vinaigrette	 Salade de penne au pesto	 Jambon blanc Cornichon Œufs durs Bio mayonnaise	Salade Iceberg, laitue et mimolette <i>Vinaigrette traditionnelle</i> 
 LE JOUR DU Végé Base Légume flageolet colombo Blé 	 Escalope de poulet Origine : Label Rouge sauce bourride	  Aiguillettes de colin pané	 Sauté de veau Bio sauce marengo	  Gâteau d'œufs sauce tomate 
	Haricots verts Bio	Carottes* à la crème	Riz bio	  Purée de potiron et pommes de terre 
Yaourt nature Bio et sucre	 Camembert Bio	Petit moulé nature	Fromage blanc nature Bio et sucre 	 Saint môret Bio
Fruit de saison Bio	 Fruit de saison bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	 Crème dessert maison à la mangue 
 Pain Bio de notre boulanger Purée de pommes Bio Fraidou	 Pain Bio de notre boulanger Barre chocolat Jus de fruits multifruits	GOUTER Barre bretonne Jus de pommes yaourt nature Bio	 Quatre quart ananas Purée de pommes coing Lait	 Pain Bio de notre boulanger Fruit de saison Bio Tomme blanche

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Boeuf Race à viande	 Label rouge	 Bleu Blanc Cœur	 Indication géographique protégée	 Viande d'origine France	 Spécialité du chef	
 Agriculture biologique	 Poisson issu de la Pêche durable	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	 Produit local		*Issu de notre légumerie