



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

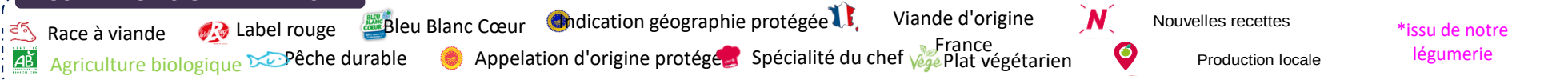


Pays
de Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Rillettes de maquereaux	Salade coleslaw* Rouge Bio à la mayonnaise	 Taboulé à la semoule bio
Omelette au fromage Bio	Tortis à la Romagnola (égréné de bœuf, VBF, courgettes, sauce tomate) Emmental râpé	LE JOUR DU Végé  Boulgour Bio Trio de courgettes, carottes et lentilles Bio Parfumé Thym, ail, laurier 	 Steack de colin sauce tomate basilic	 Escalope de poulet Origine Label Rouge au jus
Purée de patate douce et pdt			Riz à la tomate	Courge, potiron* Bio à la ciboulette
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature Bio sucré	Gouda à la coupe		Comté AOP
Muffin marbré	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	 Crème dessert à la myrtille	
		GOUTER		
Pain Bio de notre boulanger Confiture Fromage frais nature	Pain viennois de notre  boulanger Tablette de chocolat Lait	Barre bretonne Fromage blanc nature Jus de pommes	Pain Bio de notre boulanger  Tomme Fruit de saison Bio	 Moelleux à la poire Fruit de saison Bio Yaourt nature Bio

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 08 au 12 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Salade de lentilles	 Potée Alsacienne Saucisse lorraine fumée Potée de Légumes (chou vert, carottes et pommes de terre)	 Carottes* rapée Bio et mimolette Vinaigrette ciboulette
 Sauté de bœuf bio Origine: FRANCE sauce marengo	 Macaronis Bio Trio de haricots rouge, poivrons et tomates bio Mexicain 	 Steack haché de bœuf Origine: Viande Bovine française au jus		 Limande meunière et citron
Petits pois carottes		Purée de pommes de terre Bio	Saucisse Végétal Potée de légumes (Chou vert, carottes et pomme de terre) 	Riz IGP et petits légumes
Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Munster AOP	Yaourt aromatisé
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Purée de pommes Bio maison GOUTER	 Cake aux épices 	
 Pain Bio de notre boulanger Saint paulin Jus d'orange	 Gaufre Fromage frais nature Purée de pommes fraises cassis Bio	Moelleux au citron Fruit de saison Bio Fromage blanc nature	 Brioche de notre boulanger Tablette de chocolat Fromage frais nature	 Brownie Fruit de saison Bio Lait
NOS APPROVISIONNEMENTS				



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 15 au 19 décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes Bio	Macédoine Mayonnaise	Menu étoilé de Noël	Salade croquante* (chou blanc, carotte jaune, yaourt nature)
Emincé de dinde aux olives <i>Origine Label Rouge</i>	Colin pané	LE JOUR DU Pané de blé épinard fromage	Mousse de canard 	Escalope de Veau hachée <i>Origine France</i>
Semoule Bio	Epinards à la béchamel Pommes de terre cubes	Tortis tricolores Emmental râpé	Sauté de poulet Bio sauce forestière 	Riz Bio créole
Fromage blanc Bio Topping à la fraise 		Cantal AOP à la coupe 	Gratin dauphinois 	
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Entremet chocolat festi Chocolat et clémentine 	Crêpe chocolat
Pain viennois de notre boulanger Tablette de chocolat Purée de pommes fraises	Pain Bio de notre boulanger Coulommiers Fromage frais nature	GOUTER Muffin Lait Purée de pommes coing	Quatre quart ananas Sirop fromage frais nature et sucre	Pain Bio de notre boulanger Fromage blanc nature Confiture
NOS APPROVISIONNEMENTS				



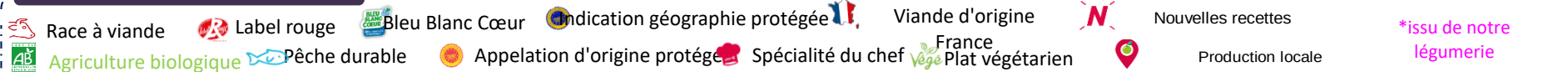
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de blé Bio à l'orientale (pois chiches, tomates, raisin) Vinaigrette	 LE JOUR DU VÉGÉ Cake au pépéroni et olives	 Œufs durs mayonnaise		 Salade iceberg, laitue Dès de pomelos vinaigrette aux agrumes
Sauté de bœuf Origine : France Sauce forestière	Trio de Lentilles, maïs, carottes Mélange Colombo Riz créole Bio	 Limande meunière	 	Emincé de poulet Bio sauce hongroise (tomates, champignons)
Brocolis* Bio		 Purée façon Mont d'Or (Fromage rapé)		Gratin de Crécy* carottes
Fromage blanc aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé		Saint paulin
 Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	 Fruit de saison Bio		Liégeois chocolat
Pain Bio de notre boulanger Jus de pommes Gouda	Pain Bio de notre boulanger Barre de chocolat Faisselle	GOUTER Barre bretonne purée de pommes Bio Lait		 Cake chocolat Fruit de saison Bio Fromage frais nature

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 29 Décembre 2025 au 2 Janvier 2026



Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz à la catalane Vinaigrette	Croisillon au fromage	Oeufs durs mayonnaise		 Taboulé de semoule Bio
Sauté de veau Origine France Sauce marengo (Champignons, tomates)	Emincé de dinde Origine Label Rouge sauce tomate			 Médaillon de cabillaud
Gratin de chou-fleur	Mélange d'automne	Penne Bio sauce fromagère (haricots blanc, fromage frais et tomates) Emmental râpé 		Printanière de légumes
Fromage blanc Bio nature et sucre	Gouda	Brie		Camembert Bio
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat au lait		Fruit de saison Bio
Pain Bio de notre boulanger Edam Jus de pommes	Pain Bio de notre boulanger Confiture Fromage frais nature	GOUTER Gâteau marbré Fruit de saison Bio Yaourt nature et sucre		 Cake vanille Purée de pommes vanille Lait
NOS APPROVISIONNEMENTS				



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine

France



Spécialité du chef



Plat végétarien



Nouvelles recettes

*issu de notre
légumerie



Production locale