

CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT MATERNELLE

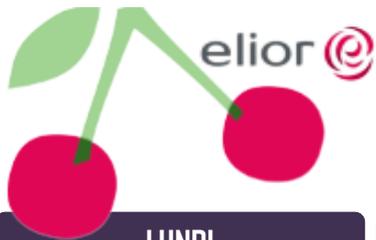
Semaine du 06 au 10 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Saute de veau sauce basquaise  Galette basquaise 	Nuggets de volaille Nuggets de blé 			
Pommes campagnardes (+ plateau cartons)	 Courgettes* cubes et riz	FERIE	FERIE	FERME
	Bleu d'Auvergne 			
Crème dessert vanille	Fruit de saison 			
Pain de notre boulanger Fromage frais au sel de Guérande Purée pommes 	Pain viennois de notre boulanger Fromage blanc aux fruits	GOUTER		

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 MATERNELLE

Semaine du 13 au 17 Mai 2024

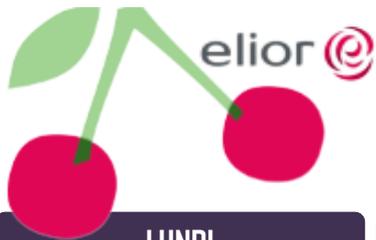


Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI LE JOUR DU Végé	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et maïs vinaigrette à la moutarde à l'ancienne		Taboulé	 Hot Dog saucisse de Francfort Hot Dog végétarien	Carottes* râpées et croûtons vinaigrette au basilic
Tortis sauce fromagère et dinde Tortis sauce fromagère et emmental râpé	Omelette nature	Steak haché de bœuf Bouchées azukis		 Pavé de merlu sauce normande Galette italienne
	Pommes rissolées et ketchup	Chou fleur* sauce mornay	 Salade verte vinaigrette traditionnelle	 Haricots beurre saveur soleil
	Fromage frais aux fruits	Gorgonzola	 Cheddar	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	 Soupe de fraises à la menthe	 Purée pommes*
		GOUTER	 Briochette au sucre de notre boulanger Yaourt nature sucré	Pain viennois de notre boulanger Fruit de saison
 Cake aux pépites de chocolat Fruit de saison	Pain de notre boulanger Tomme à la coupe Purée pommes fraises cassis	Pain viennois de notre boulanger Purée de pommes		

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Race à viande
- Label rouge
- Bleu Blanc Cœur
- Indication géographie 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 MATERNELLE

Semaine du 20 au 24 Mai 2024



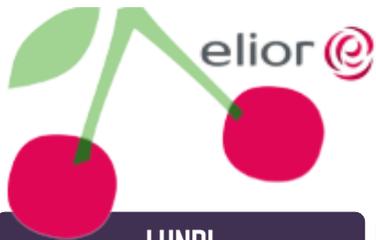
Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de haricots verts		Salade coleslaw*
	Sauté de bœuf sauce lyonnaise Riz, haricots rouges et petits pois	Pavé de merlu sauce citron Friand au fromage	Croque Mr au fromage (Alpes Frais)	Emincé de dinde forestière Emincé de pois champêtre
FERIE	Petit pois	Jeunes carottes	Salade de lentilles <i>vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	Semoule
	Tomme	Camembert	Yaourt nature sucré	
	Fruit de saison	Moëlleux caramel beurre salé	Clafoutis aux pêches	Fruit de saison
	Pain de notre boulanger Pâte à tartiner Fromage blanc nature	Briochette au chocolat de notre boulanger Fruit de saison	Pain viennois de notre boulanger Fromage frais aux fruits	Pain de notre boulanger Carré frais Fruit de saison

GOÛTER

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 MATERNELLE

Pays de Grasse
communauté d'agglomération

Semaine du 27 au 31 Mai 2024



LUNDI	MARDI LE JOUR DU VÉGÉ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de chèvre	Salade iceberg et croûtons vinaigrette au basilic	Cake méditerranéen	Melon Jaune	Carottes* râpées vinaigrette au miel
Escalope de poulet à la crème Omelette nature	Dahl de pois cassés et riz	Sauté de veau sauce basilic Riz et Achard de légumes	Colin gratiné au fromage Bouchées au pistou	Steak haché au jus Croq veggie tomate
Courgettes* à la provençale		Haricots plats à l'ail	Ratatouille et riz	Coquillettes et fromage râpé
		Fraidou		
Fruits de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Moëlleux nutolade	Liégeois à la vanille
Briochette au sucre de notre boulanger Yaourt aromatisé	Pain de notre boulanger Confiture Fruit de saison	Pain viennois de notre boulanger Fromage frais sucré	Pain viennois de notre boulanger Purée pommes banane	Pain de notre boulanger Emmental 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
- Plat végétarien
- Production locale
- *issu de notre légumerie