



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 02 au 06 mars 2026

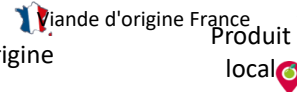
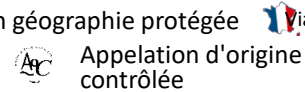
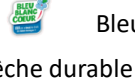
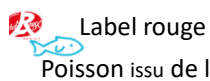


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de pommes de terre échalote vinaigrette	Salade scarole et maïs Vinaigrette	Salade coleslaw	 Potage crécy
Cordon bleu de volaille Origine FRANCE	 Sauté de bœuf bio et jus Origine FRANCE	 Aiguillette de colin meunière	Cassoulet (porc)  Pané de blé 	LE JOUR DU Végé Omelette bio sauce basquaise
Petits pois et carottes	Chou-fleur* béchamel Emmental râpé	Epinards et pommes de terre béchamel	Haricot blanc pour cassoulet	Riz créole
Croc lait		Yaourt nature bio  sucre semoule	Fromage blanc aux fruits	
 Purée de pommes Bio cannelle maison 	Fruit de saison bio 	Cocktail de fruits		Liégeois au chocolat
Brioche de notre boulanger Fruit de saison Bio  Fromage frais aux fruits	Pain Bio de notre boulanger Saint paulin Purée de pommes abricot Bio	Pain Bio de notre boulanger Fruit de saison Bio  Saint Nectaire AOP	 Cake marbré Fruit de saison Bio Lait	 Pain Bio de notre boulanger Jus multifruits Chocolat

GOUTER

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS



Spécialité du chef

***Issu de notre légumerie**



ELIOR



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine 09 au 13 Mars 2026



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw Bio	Salade cauchoise (pdt, échalote, crème fraîche, vinaigre de cidre)	
LE JOUR DU Végé Dhal Lentilles bio corail Riz bio	 Parmentier de colin thym citron 	 Sauté de bœuf Bio Origine France Sauce forestière	 Escalope de poulet Origine France sauce camembert	 Pavé de merlu sauce basilic
		 Polenta bio crémeuse à la carotte	 Jeunes carottes persillées	Brocolis bio béchamel Emmental râpé
Pavé 1/2 sel	Comté AOP	Brie Bio	 	Yaourt nature bio sucre semoule
Brownie	Fruit de saison bio	Purée de pommes fraises	 Moelleux aux pommes	Muffin chocolat et vanille
Brioche de notre boulanger Fruit de saison bio Fromage blanc nature sucre semoule	Viennois de notre boulanger Yaourt aromatisé Confiture	GOUTER Moelleux marbré chocolat Fruit de saison bio Fromage blanc nature	Pain Bio de notre boulanger Pont l'évêque AOC Purée de pommes coing	Pain Bio de notre boulanger Fruit de saison bio Camembert bio

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

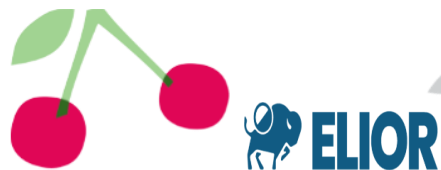


Plat végétarien



Production locale

*issu de notre légumerie



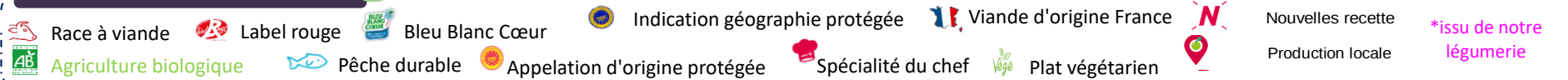
CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Endives aux pommes vinaigrette érable	Taboulé	Pizza aux fromages
Boulettes de bœuf Origine FRANCE sauce bourgogne	LE JOUR DU Omelette bio nature sauce basquaise Epinards hachés et pdt béchamel	Rôti de bœuf Origine Label Rouge et jus	Sauté de porc BBC Origine FRANCE sauce colombo Bouchées azukis sauce fraîcheur	Filet de limande meunière et citron
Pommes campagnardes		Purée de pdt et carottes Bio	Haricots verts bio ail et persil	Poêlée de légumes Bio
Saint Nectaire AOC	Vache qui rit bio	Yaourt aromatisé		Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison bio	Flan vanille bio	Fruit de saison bio	Crème dessert caramel	
Moelleux au citron Purée de pommes abricots bio Fromage frais nature sucre semoule	Pain Bio de notre boulanger Edam Jus de pommes	GOUTER Pain bio de notre boulanger Comté AOP Purée de pommes bio	Cake vanille bio Jus d'ananas Yaourt à la banane Bio	Brioche de notre boulanger Fruit de saison bio Chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 23 au 27 Mars 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles		 Carottes râpées bio vinaigrette aux agrumes	Laitue, iceberg vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade croquante (chou blanc, carottes, fromage blanc) vinaigrette
 Gardiane de taureau à la daube Origine FRANCE	 Emincé de poulet bio Origine France  sauce tomate bio	 Colin napolitain sauce normande	LE JOUR DU Végé Gnocchis bio et une base méditerranéenne bio (tomates et lentilles corail) Emmental râpé 	Escalope de veau hachée au jus Origine France
Carottes braisées	Riz créole	Pommes sautées		Chou-fleur bio béchamel Emmental râpé
	 yaourt brassé bio à la banane	Fromage fondu président	Fromage blanc aux fruits	
Mousse chocolat au lait	 Fruit de saison bio	Purée de pommes fraises bio		Gaufre liégeoise
		GOUTER		
Moelleux marbré au chocolat Fruit de saison bio Fromage frais nature sucre semoule	 Pain bio de notre boulanger Saint paulin jus d'orange	 Viennois de notre boulanger Chocolat Fromage frais nature	Palet breton Jus de raisin Fromage blanc nature	 Cake au pralin Fruit de saison bio Lait

NOS APPROVISIONNEMENTS





CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT ELEMENTAIRE

Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Friand au fromage	Concombre bio Vinaigrette échalote	Salade de riz niçoise (haricot vert,tomate,olives) vinaigrette	Salade coleslaw Bio
Emincé de poulet bio au jus Origine France	 Colin mariné thym citron	 LE JOUR DU Végé Gâteau d'œuf bio sauce basquaise bio Macaronis bio Emmental râpé Végé	 Sauté de bœuf bio sauce provençale	 Colin gratiné au fromage
Epinard hachés béchamel et pdt cubes	Carottes* Bio braisés		Gratin du sud (courgettes,tomates, crème, ail, basilic)	 Purée de pommes de terre et brocolis
Saint Nectaire AOC		Yaourt nature sucre semoule 	  LA PROVENCE #ELIOR	
Fruit de saison bio	Compote de pommes ananas	Fruit de saison bio	 Gâteau amande citron	Fruit de saison bio
Brioche de notre boulanger yaourt nature bio Jus d'orange	Pain au maïs de notre boulanger Chocolat Fromage frais nature	GOUTER Pain Bio de notre boulanger Camembert bio Purée de pommes bio	Barre bretonne Fromage blanc nature Fruit de saison bio	Pain Bio de notre boulanger Cantal AOC Purée de pommes vanille

Sous réserve d'approvisionnement

NOS APPROVISIONNEMENTS

