



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 2 au 6 octobre 2023



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Le jour 100% Bio</p> <p>Tomates Bio </p> <p> Vinaigrette basilic</p>	<p> Salade choubidou ^N (<i>chou rouge*</i>, raisins secs, vinaigrette au cassis)</p>	<p> Cœur de palmier et maïs</p> <p>Vinaigrette à l'ancienne</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Salade verte* mimolette</p> <p> Vinaigrette traditionnelle</p>	<p> Radis râpés</p> <p>Vinaigrette au persil</p>
<p>Œufs durs Bio </p>	<p>Escalope de veau hachée sauce marengo</p>	<p> Coquillettes de la mer (moules, crème, curry)</p>	<p>Boullgour aux légumes et haricots blancs colombo</p> <p> </p>	<p> Sauté de poulet Bio Vallée d'Auge</p>
<p>Epinards à la crème </p>	<p> Pommes de terre* persillées</p>	<p>Et emmental râpé</p>	<p>Flan de julienne de légumes </p>	
<p> Fromage blanc ^N et sauce à la fraise</p>	<p>Gouda à la coupe</p>	<p>Fromage frais aux fruits </p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit Moulé nature</p>
<p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Mousse au chocolat noir</p>	<p> Fruit de saison </p>	<p>Cake au citron </p>	<p>Fruits de saison </p>
<p> Pain viennois du boulanger et chocolat au lait Jus multifruit</p>	<p>Yaourt nature sucré Fruit de saison Galette St Michel</p>	<p>GOUTER </p> <p>Pain du boulanger et fromage fondu Président Purée pommes bananes </p>	<p>Fruit de saison Bio Barre bretonne Fromage frais nature sucré</p>	<p> Pain du boulanger et confiture de fraise Compote pommes pêches</p>

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

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

Le marathon des saveurs !



Pays de Grasse
communauté d'agglomération

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saveur d'Océanie</p> <p>Endives</p> <p> Vinaigrette au miel</p>	<p>Saveur d'Europe</p> <p>Mâche et Bleu d'Auvergne</p> <p> Vinaigrette tradi </p>	<p>Saveur d'Afrique</p> <p>Céleri</p> <p> Vinaigrette orientale</p>	<p>Saveur d'Asie</p> <p>LE JOUR DU VÉGÉ </p> <p>Nems de légumes</p>	<p>Saveur d'Amérique</p> <p>Le jour 100% Bio </p> <p>Salade coleslaw* Bio </p>
<p> Colin poêlé et citron</p>	<p> Sauté de bœuf bourguignon </p>	<p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p>	<p>Riz et égréné végétal à l'asiatique</p> <p> </p>	<p> Macaronis Bio à la mexicaine</p> <p> </p>
<p> Purée de carottes et patates douces</p>	<p> Gratin Dauphinois (pomme de terre*) </p>	<p> Légumes couscous façon tajine </p>		<p>Camembert</p>
<p>St Paulin à la coupe </p>	<p>Carré frais Bio </p> <p> TOUS FOUS DU GOÛT !</p>	<p>Yaourt aux fruits Bio </p>	<p> Smoothie Mangue Vanille </p>	<p>Compte de pommes Bio </p>
<p>Ananas frais Bio </p>	<p>Ile Flottante</p>	<p>Banane </p>		<p>Compte de pommes Bio </p>
<p>Pain du boulanger et miel</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Croissant</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palmier</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Briochette au sucre du boulanger </p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Pain du boulanger et Fol Epi </p> <p>Fruit de saison Bio </p>

LE MARATHON DES SAVEURS

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Concombres</p> <p> Vinaigrette terroir</p>	<p>Le jour 100% Bio</p> <p>Radis Bio rondelle* </p> <p> Sauce fromage blanc et échalote</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p> Vinaigrette framboise</p>	<p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Tarte tomate chèvre basilic</p>
<p> Tortilla de pommes de terre à la tomate et aux poivrons* </p> <p>(œuf)</p> <p></p>	<p>Escalope de poulet au curry</p> <p></p>	<p> Lasagnes de bœuf </p>	<p>Rôti de veau au jus </p>	<p> Pavé de merlu huile d'olive et citron</p>
<p>Emmental à la coupe</p> <p></p>	<p>Fromage frais Bio aux fruits </p>	<p>Carré frais Bio </p>	<p>Coulommier</p> <p></p>	<p>Flan vanille </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Purée de pommes* Bio aux 4 épices </p> <p></p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Brownie d'anniversaire et sa crème anglaise</p> <p></p>	<p>Fruit de saison</p>
<p>Pain viennois du boulanger et chocolat noir</p> <p>Purée pomme abricot Bio </p>	<p>Pain du boulanger et Croc lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Purée de pommes Bio </p> <p>Gateau marbré</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain du boulanger et confiture de fraise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sablé de Retz</p> <p>Jus de pommes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS