



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 05 au 9 Mai 2025







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Mélange Bio Vinaigrette</p>	<p> Salade de boulgour Bio à l'orientale</p>	<p> Concombre* Bio Vinaigrette à l'ancienne</p>		<p> Tomates, mozzarella vinaigrette</p>
<p> Coquillettes à l'italienne sauce milanaise (poivrons, lentilles, tomates) Emmental râpé</p> <p></p>	<p> Steak de colin mariné au thym</p>	<p> Rôti de bœuf LR au jus</p>		<p> Escalope de poulet LR sauce paëlla Riz paëlla</p>
	<p>Haricot beurre saveur soleil</p>	<p> Chou-fleur et pommes de terre béchamel Bio</p>	<p>FERIE</p>	
	<p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Yaourt nature Bio</p>		<p>Tomme Bio</p>
<p>Purée de pommes bananes Bio</p>		<p>Fruit de saison Bio</p>		
		<p>GOUTER</p>		
<p>Pain d'épice Fromage frais nature Fruit de saison bio</p>	<p> Pain viennois de notre boulanger Barre de chocolat noir Purée pommes Bio</p>	<p>Pain Bio de notre boulanger Fromage fondu président Purée pommes abricots Bio</p>		<p> Cake citron Fruit de saison bio Fromage frais nature</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS














Race à viande
 Label rouge
 Bleu Blanc Cœur
 Indication géographique protégée
 France
 Viande d'origine
 Nouvelles recettes
 Production locale
 Agriculture biologique
 Pêche durable
 Appellation d'origine protégée
 Spécialité du chef
 Plat végétarien
 *Issu de notre légumerie

Semaine du 12 au 16 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p>		<p> Lentilles vinaigrette</p>	<p>Concombre, tomates, laitue, iceberg, radis rondelles vinaigrette basilic</p>	<p> Carottes rapées bio et croutons vinaigrette agrume</p>
<p>Omelette au fromage</p> <p></p>	<p> Macaronis Bio Bolognaise Bio</p>	<p>Filet de merlu sauce normande</p> <p></p>	<p>Boulette boeuf sauce Libanaise (4 épices, tomate, cardamome, cannelle)</p>	<p> Escalope de poulet LR sauce navarin</p>
<p> Pommes vapeurs ail et files herbes</p>	<p>Emmental râpé</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes, jaune et orange)</p>	<p>Riz bio créole </p>	<p>Petits pois bio à la paysanne</p>
<p>Gouda Bio</p>	<p>Fromage blanc Nature bio et sucre</p>	<p>Camembert Bio</p>	<p>Petit moulé au sel de guérande</p>	<p>Vache qui rit Bio</p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p> Fromage blanc miel citron Bio</p>	<p></p>
<p>Pain Bio de notre boulanger  Cantal AOC Fruit de saison</p>	<p>Pain bio de notre boulanger  Saint Nectaire à la coupe Purée bio pommes fraises cassis</p>	<p>GOUTER  Petit beurre Purée de pommes abricots bio Yaourt nature Bio et sucre</p>	<p>Pain Bio de notre boulanger  Barre de chocolat Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Cake pépite de chocolat Fruit de saison Bio Fromage blanc nature Bio</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Race à viande
  Label rouge
  Bleu Blanc Cœur
  Indication géographique protégée
  Viande d'origine France
  Nouvelles recettes
  Production locale
  Agriculture biologique
  Pêche durable
  Appellation d'origine protégée
  Spécialité du chef
  Plat végétarien
  *Issu de notre légumerie



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Salade de haricots verts Bio	 Tomates* vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Salade coleslaw
 Merlu sauce waterzoi	 Emincé de dinde LR forestière	 Tortellini pomodoro mozzarella Bio ail et échalote Emmental rapé	 Sauté de porc LR au jus Escalope de poulet au Jus	 Médaille de saumon sauce citron
Ratatouille Bio	Semoule Bio		 Riz cantonnais (sans porc)	 Penne Bio Emmental rapé
Petit louis	Saint paulin Bio	Fromage frais nature et sucre	Brie Bio	 Purée de pommes bananes Bio
Eclair au chocolat	Fruit de saison Bio	Purée de pommes abricot Bio		
 Pain Bio de notre boulanger Mimolette Fruit de saison bio	Galette saint michel Barre de chocolat yaourt nature et sucre	 Pain Bio de notre boulanger Fromage à tartiner Fruit de saison Bio	 Pain viennois de notre boulanger Confiture Fromage blanc et sucre	 Cake vanille Fruit de saison Bio Yaourt nature Bio et sucre

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 26 au 30 Mai 2025



Pays de Grasse
communauté d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates et Mais Vinaigrette à la moutarde ancienne	Salade de blé bio à la catalane (Poivrons, tomates, olives)		
Sauté de bœuf LR au jus 	 Brandade de poisson (purée Bio)	Escalope hachée de veau FR basilic		
Courgettes mexicaine Bio (haricots rouge, mais)		Haricots plats à l'ail	FERIE	FERME
Emmental Bio	Fromage blanc nature bio et sucre	Coulommiers		
Fruit de saison Bio		Purée de pommes fraises maison 		
Pain Bio de notre boulangier Barre chocolat noir Purée de pommes coing	Pain viennois de notre boulangier Confiture Fromage frais nature et sucre	GOUTER Pain Bio de notre boulangier fraidou Purée de pommes 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