



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <i>Potage minestrone</i>	 Salade de coquillettes bio à la parisienne Vinaigrette	Macédoine Mayonnaise	 Chou rouge* Bio enrobante échalote	Carottes* rapées Bio  Vinaigrette
Sauté de bœuf Bio Origine France 	Cubes de colin  Tomates basilic	 Hachis parmentier	 Sauté de porc BBC sauce aux olives  Origine FRANCE Pané Mozzarella 	LE JOUR DU  Semoule Bio façon couscous 
Epinards et pommes de terre béchamel	Brocolis Bio persillées		Riz Bio créole	
	Comté AOP	Coulommiers	Yaourt aux fruits	Camembert Bio
Brownie		Fruit de saison Bio		
		GOUTER		
Pain Bio de notre boulanger Confiture Fromage blanc nature Bio et sucre	Pain viennois de notre boulanger Yaourt aromatisé Tablette de Chocolat	Sablés retz Purée de pommes coing Faisselle	Pain Bio de notre boulanger Camembert Bio Fruit de saison Bio	 Clafoutis aux myrtilles Fruit de saison Bio
NOS APPROVISIONNEMENTS				



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine 10 au 14 Novembre 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Betteraves Bio vinaigrette		Oeufs durs mayonnaise
 Médailillon de cabillaud sauce basquaise	FERIE	Escalope de poulet LR à la crème 	 Lasagnes au saumon	 Sauté de veau sauce marengo Origine FRANCE
Pommes rissolées		Riz IGP 		Carottes vichy Bio
Emmental Bio		Yaourt nature bio 	Fromage blanc aux fruits	
Eclair au chocolat		Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Muffin vanille chocolat
		GOUTER		
Paillollines Fruit de saison Bio Fromage blanc nature Bio		Pain bio de notre boulanger  Saint paulin Compote de pommes vanille	Pain Bio de notre boulanger Barre de chocolat Lait	 Clafoutis à la poire Jus multifruits yaourt nature Bio

NOS APPROVISIONNEMENTS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de tortis à la parisienne vinaigrette	 Potage 4 légumes Paprika	 Trio de crudités (carottes jaunes, orange et navet) vinaigrette	 Salade écolière (pommes de terre, carottes et œufs) Vinaigrette	
 Emincé de poulet au jus Origine Label rouge	 Colin napolitain	 LE JOUR DU VÉGÉ Raviolini aux fromages Sauce tomate Emmental râpé	 Saucisse Fumée (Porc) Saucisse végétal 	 Sauté de bœuf Bio au jus Origine FRANCE
Lentilles et  carottes* Bio	Boulgour Bio		 Légumes potée (chou vert, poireaux, navet, carottes, pommes de terre)	Polenta Bio
	Fraidou	 Yaourt Bio local	Fromage blanc aux fruits	Cantal AOP
 Crème dessert au chocolat		 Purée de pommes fraises maison		Fruit de saison Bio
 Pain Bio de notre boulanger Edam Fruit de saison Bio	 Madeleines Fruit de saison Bio Fromage frais nature	GOUTER	 Flognarde pommes poires Fruit de saison Bio Lait	 Pain viennois de notre boulanger Tablette de chocolat yaourt aromatisé



CETTE SEMAINE DANS MON RESTAURANT

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



Pays
de
Grasse
communauté
d'agglomération



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage au potimarron	Salade de riz catalane Vinaigrette	Taboulé	Radis et beurre	
 Limande meunière Citron	 Escalope de veau hachée Origine France	Emincé de dinde sauce blanquette	 Rôti de bœuf Origine FRANCE	LE JOUR DU  Gratin campagnard Bio 
Torsades Bio Emmental râpé 	Haricot beurre	Carottes* bio persillées	Gratin de chou-fleur bio Emmental râpé	
	Yaourt bio nature sucré	Camembert Bio		Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison Bio		Crème dessert à la vanille	Crêpe au chocolat	 Purée de pommes poires maison
Moelleux au citron Purée de pommes poires Lait	 Pain Bio de notre boulanger Tablette de chocolat Fruit de saison Bio	GOUTER Fruit de saison Bio Gaufre Fromage frais aux fruits	 Gâteau de savoie Jus multifruits Faisselle	Pain Bio de notre boulanger Tomme Fruit de saison Bio 

NOS APPROVISIONNEMENTS



Race à viande



Label rouge



Bleu Blanc Cœur



Indication géographique protégée



Viande d'origine
France



Spécialité du chef



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Production locale

*issu de notre légumerie