



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque\*



Les plats à base de produits issus de la région municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Tous les produits agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

### Viande, poisson, œuf

### Céréales et féculents

### Fruits et légumes

### Produits laitiers

Du 4 au 8				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* œufs gratinés* riz semi-complet et petits légumes de saison* yaourt nature, au miel ou au sucre	salade de pâtes complètes* rôti de bœuf* sautés de légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison* escalope de dinde* boulgour sauce tomate* smoothie aux fruits	salade composée* pain végétarien* aux légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison* poisson à l'huile d'olive de Haute Combe* polenta au fromage* yaourt nature, aux 2 confitures
goûter : pain et fruit de saison	goûter : biscotte et confiture	goûter : pain et chocolat noir	goûter : pain et fromage	goûter : gressins et fruit de saison
Du 11 au 15				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de lentilles vertes* sauté de veau* et légumes de saison au four* fromage fruit de saison	crudités de saison* escalope de poulet* purée de pommes de terre* yaourt nature, aux deux confitures	salade de boulgour* pain de poisson* et poêlée de légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison* riz semi-complet et lentilles corail* et légumes de saison sauce curry* yaourt nature, au miel ou au sucre	pizza* omelette aux herbes aromatiques* gratin de légumes de saison* fromage fruit de saison
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : yaourt nature et céréales	goûter : pain et fromage	goûter : biscottes et confiture
Du 18 au 22				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* sauté de porc* pâtes semi-complètes au beurre* fromage fruit de saison	velouté de lentilles corail* poisson sauce citronnée* sauté de légumes de saison* fromage gâteau aux pommes	crudités de saison* chakchouka d'œufs* et semoule complète* yaourt nature, aux deux confitures	crudités de saison* chili de haricots rouges et riz semi-complet* et légumes de saison* fromage fruit de saison	crudités de saison* bœuf bourguignon* pommes de terre et petits légumes* yaourt nature, aux deux confitures
goûter : pain et fruit de saison	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : pain et chocolat au lait	goûter : pain et fruit de saison
Du 25 au 29				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de pois chiches au cumin* poisson sauce vierge* et légumes de saison sautés fromage fruit de saison	crudités de saison* omelette nature* pommes de terre vapeur* fromage fruit de saison	trio de riz* sauté d'agneau* légumes de saison vapeur* yaourt nature, au miel ou au sucre	soupe de légumes de saison* raviolis au tofu* sauce aux légumes fromage fruit de saison	salade de haricots coco* escalope de dinde* gratin de légumes de saison* yaourt nature, aux deux confitures
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : biscotte et confiture	goûter : purée de fruits et fruits secs	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fromage



Les produits laitiers (fromages, yaourts et fromages blancs naturels) et fruits frais distribués lors du déjeuner sont subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.