



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.

Du 2 au 4				
mercredi		jeudi		vendredi
salade de lentilles vertes* poisson sauce au citron* sauté de légumes* cantal ou tomme fruit de saison		crudités de saison* lasagne de lentilles* et légumes de saison* édram ou cantal gâteau aux fruits*		poireaux vinaigrette* sauté de veau marengo* riz semi-complet yaourt aux 2 confitures
goûter : gâteau aux fruits*		goûter : biscotte et dégustation de confitures		goûter : panaché de goûters
Du 7 au 11				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* poisson sauce aux poireaux* riz au beurre emmental ou cantal fruit de saison	crudités de saison* sauté de porc* frites* yaourt au miel ou au sucre	salade de boulgour sauté d'agneau* légumes de saison au four* brie fruit de saison	crudités de saison* raviolis au tofu sauce aux légumes cantal ou emmental fruit de saison	crudités de saison omelette aux herbes* purée de pommes de terre et courge* yaourt aux 2 confitures
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : biscotte et confiture	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage
Du 14 au 18				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de pois chiches* escalope de veau sauté de légumes de saison* emmental ou gouda fruit de saison	crudités de saison* lasagnes de bœuf* brie fruit de saison	crudités de saison omelette au fromage* pommes de terre et petits légumes emmental ou gouda purée de fruits	crudités de saison riz semi-complet et lentilles corail curry de légumes de saison* yaourt aux deux confitures	salade céréalière* émiette de poisson* sauté de légumes de saison* tomme ou gouda gâteau au chocolat et haricots rouges*
goûter : pain et chocolat au lait	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : gressins et fruit de saison
Du 21 au 25				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de pâtes* flan de légumes de saison* et salade verte brie fruit de saison	crudités de saison poisson sauce vierge* frites* yaourt au miel ou au sucre	crudités de saison* saucisses de volailles lentilles vertes tomme ou gouda fruit de saison	crudités de saison* pain végétarien* et légumes de saison tomme ou cantal fruit de saison	salade de riz* rôti de bœuf* gratin de légumes* yaourt aux 2 confitures
goûter : pain et chocolat noir	goûter : pain et fromage	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et confiture
Du 28 au 31				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	
crudités de saison* aiguillettes de poulet pâtes au beurre cantal ou tomme fruit de saison	pizza* sauté de veau* légumes au four* smoothie aux fruits*	crudités de saison* couscous de poisson* semoule et petits légumes brie fruit de saison	crudités de saison* lasagnes de lentilles corail* aux légumes de saison tomme ou cantal fruit de saison	Viande, poisson, œuf Céréales et féculents Fruits et légumes Produits laitiers
goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : pain et chocolat noir	goûter : gressins et fruit de saison	