



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.

Viande, poisson, œuf
Céréales et féculents
Fruits et légumes
Produits laitiers

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 1 ^{er} au 3				
mercredi		jeudi		vendredi
salade de riz* terrines aux oeufs* et aux légumes de saison* smoothie aux fruits*		crudités de saison* pain végétarien* et légumes de saison* tomme ou gouda fruit de saison		crudités de saison* aiguillettes de poulet* pâtes semi-complètes yaourt nature, au miel ou au sucre
goûter : pain et fruit de saison		goûter : pain et chocolat au lait		goûter : panaché de goûters
Du 6 au 10				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* poisson sauce citronnée* riz semi-complet tomme ou gouda fruit de saison	salade de pois chiches au persil* omelette aux herbes* ratatouille* yaourt nature, aux 2 confitures	crudités de saison* rôti de veau* lentilles vertes au jus de thym* brie fruit de saison	salade de pâtes* moussaka de lentilles corail* et légumes de saison* yaourt nature, aux deux confitures	crudités de saison* rôti de porc à la basquaise* boulgour semi-complet gouda ou cantal fruit de saison
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : biscottes et confiture	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et chocolat noir
Du 13 au 17				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison* poulet rôti* pommes de terre yaourt nature, miel ou sucre	FÉRIÉ	crudités de saison* couscous de poisson* semoule et petits légumes de saison* gouda ou cantal fruit de saison	gaspacho* raviolis au tofu sauce au pistou* brie fruit de saison	salade de haricots secs* tajine tunisien d'oeufs et légumes de saison* cantal ou emmental gâteau*
goûter : gressins et fruit de saison		goûter : pain et confiture	goûter : purée de fruit et fruits secs	goûter : pain et fruit de saison
Du 20 au 24				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
salade de lentilles vertes* rosbeef* sauté de légumes de saison* yaourt nature, aux 2 confitures	pizza* poisson aux herbes* poêlée de légumes de saison* cantal ou emmental fruit de saison	crudités de saison* omelette aux poivrons* pâtes semi-complètes* yaourt nature, aux 2 confitures	crudités de saison* lentilles corail et riz semi-complet au curry de légumes de saison* cantal ou emmental fruit de saison	crudités de saison* escalope de dinde* gnocchis sauce tomate brie fruit de saison
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : cake*	goûter : pain et fruit de saison
Du 27 au 31				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
taboulé* flan aux légumes de saison emmental ou tomme fruit de saison	crudités de saison* daube de boeuf* à la polenta brie fruit de saison	salade de pois chiches au cumin* pilons de poulet* légumes de saison vapeur* yaourt nature, miel ou sucre	crudités de saison* couscous végétarien* aux légumes de saison* emmental ou tomme fruit de saison	crudités de saison* aïoli de poisson pommes de terre et petits légumes yaourt nature, aux deux confitures
goûter : gressins et fruit de saison	goûter : pain et chocolat au lait	goûter : pain et fruit de saison	goûter : biscottes et confiture	goûter : pain et fruit de saison



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