



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Saucisson à l'ail	M Carottes fraîches râpées vinaigrette	M Céleri frais rémoulade	M Soupe à la tomate fraîche	M Salade mêlée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	M Couscous de poulet frais	M Rôti de porc frais sauce curry	M Chili con carne	M Hachis parmentier	M Filet de lieu sauce citron
	***	M Chou-fleur frais persillé	***	***	M P. de terre et épinards béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage frais sucré	Rondelé	Yaourt sucré	Gouda	Fraidou
<b>DESSERT</b>	Biscuit	Beignet de Mardi Gras	Kiwi/Pomme/Orange	Yaourt velouté aux fruits	Compote pomme ananas
<b>GOÛTER</b>	Sirop à l'eau/Gaufrette		Pain / Confiture		Compote/Biscuit

Composition des plats :

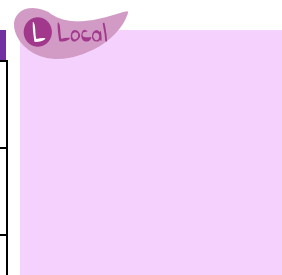
Salade mêlée: salade verte, maïs, croutons / Salade de blé fantaisie: blé, maïs, tomate / Welch rarebit: pain de mie, béchamel, cheddar, colcannon: chou vert, p. de terre / Apple crumble cake: cake aux pommes avec crumble



P.A. n°3



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Pâté de foie	M Salade d'endives frais	M Salade de blé fantaisie	M Welch rarebit	M Potage de légumes frais
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	M Escalope de poulet frais au jus	M Sauté de bœuf frais aux oignons	M Paupiette de veau sauce champignons	M Saucisse fumée	M Blanquette de poisson
	M Purée de potiron frais	Macaronis	Haricots beurre	M Colcannon	Riz créole
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage	Pavé 1/2 sel	Fromage	***	Edam
<b>DESSERT</b>	Poire/Pomme/Kiwi	Entremets au chocolat	Banane/Kiwi/Orange	M Apple crumble cake	Kiwi/Pomme/Orange
<b>GOÛTER</b>	Pain/Pâte de fruits		Gaufre/Sirop à l'eau		Compote/Biscuit



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes





M maison B bio A Alternatif L Local  Certifié/label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	<sup>M</sup> Carottes fraîches râpées à l'orange	<sup>M</sup> Potage vermicelles	<sup>M</sup> Concombres vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade verte vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>M</sup> Palette de porc à la diable	<sup>A</sup> Croq blé épinards fromage	<sup>M</sup> Wings de poulet	<sup>M</sup> Filet de colin sauce nantua	<sup>M</sup> Pâtes bolognaise	
	<sup>M</sup> Lentilles	Haricots verts	Printanière de légumes	<sup>M</sup> Purée de brocolis frais	***	
 PRODUIT LAITIER	Brie	Petit fromage frais ail et fines herbes	Cotentin	Fromage	Emmental	
 DESSERT	Liégeois chocolat	Banane/Pomme/Poire	Chou à la crème	Pomme/Orange/Kiwi	Compote tous fruits	
GOÛTER	Pain/Fruit		Lait froid /Viennoiserie		Yaourt/Biscuit	Pain/Confiture

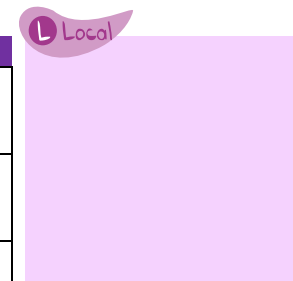
Composition des plats :


Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé  
mayonnaise / Salade western : haricot rouge, maïs / Salade Marco Polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise



P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	<sup>M</sup> Potage de légumes frais	Radis frais à la croque	<sup>M</sup> Salade western vinaigrette au ketchup	<sup>M</sup> Salade Marco polo	<sup>M</sup> Chou chinois frais maïs croûton vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<sup>M</sup> Filet de hoki sauce crevettes	Nuggets de volaille	Pizza royale	<sup>M</sup> Sauté de porc frais au caramel	<sup>M</sup> Rôti de bœuf frais	
	Riz pilaf	<sup>M</sup> Petits-pois cuisinés	Salade verte	<sup>M</sup> Carottes fraîches et navets frais braisés	Frites	
 PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Camembert	Fraidou	Yaourt aromatisé	Vache qui rit	
 DESSERT	Kiwi/Orange/Pomme	<sup>M</sup> Far Breton	Pomme/Poire/Banane	Biscuit	Ananas au sirop	
GOÛTER	Compote/Biscuit		Pain/Chocolat		Pain/Fromage	Beignet au chocolat/Sirop



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

<sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local  Certifié/label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES



Menu du conseil municipal des jeunes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	M Salade comtesse	M Betteraves fraîches vinaigrette	M Salade fantaisie	M Concombre vinaigrette	M Œuf dur mayonnaise
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	M Omelette fraîche	M Sauté de bœuf frais printanier	Cordon bleu	M Filet de colin sauce citron	M Spaghetti carbonara et fromage râpé
	M P. de terre et épinards béchamel	Boulgour	M Ratatouille	M Purée de carottes fraîches	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	***	Mimolette	***	Rondelé	***
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes et barre bretonne	Pomme/Kiwi/Orange	M Semoule au lait au coulis de framboises	Banane/Poire/Kiwi	Fraises (sous réserve) ou Pomme
<b>GOÛTER</b>	Jus de fruit /Viennoiserie		Pain/Miel		Fruit/Biscuit

Composition des plats :

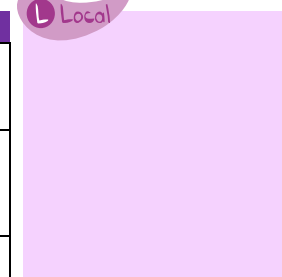
Salade comtesse: salade, tomate, emmental, maïs /  
Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme raisins secs



P.A. n°2

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	M Carottes fraîches râpées persillées	M Salade de pâtes basilic	Rillettes	Pizza au fromage	Radis frais à la croque
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	M Emincé de volaille frais au curry	M Gratin de courgettes fraîches au bœuf frais	M Filet de colin sauce tomate	M Jambon braisé	M Couscous de la mer
	Riz créole	***	M Purée de pommes de terre	M Choux fleurs frais	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Cotentin	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Camembert	Edam
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Banane/Orange/Poire	Biscuit	Kiwi/Pomme/Banane	Compote pomme fraise
<b>GOÛTER</b>	Pain/Pâte de fruits		Compote/Biscuit		Lait/chocolatine



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°3



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local  Certifié/Label




Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



RESTAURANT SCOLAIRE DE SADIRAC

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2019 - VACANCES SCOLAIRES

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	M Salade américaine	M Tomate fraîche vinaigrette	M Taboulé	M Céleris frais rémoulade	Betteraves vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Wings de poulet	M Gratin de pâtes à la parisienne	M Boulettes d'agneau au curry	M Sauté de bœuf frais provençal	M Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER	Haricots verts persillés	***	Julienne de légumes	M Carottes fraîches persillées	Riz au curcuma
DESSERT	Fromage	Fraidou	Fromage frais sucré	Brie	Saint paulin
	Pomme	Entremets vanille	Banane	<b>Dessert de Pâques</b> 	Orange

Composition des plats :


Salade américaine : p. de terre, tomate, céleri, œuf dur, maïs /Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron / Salade antillaise: riz, ananas, tomate, poivron

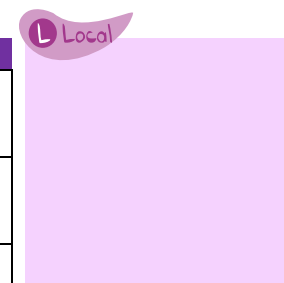



GOÛTER

P.A. n°4

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2019 - VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI DE Pâques	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		M Carottes fraîches râpées vinaigrette	M Radis frais à la croque	M Salade antillaise	M Rillettes à la sardine
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		M Rôti de bœuf frais	M Escalope de dinde fraîche basilic	Poisson pané citron	M Spaghetti lentilles tomates fraîches <b>A</b>
PRODUIT LAITIER		M Purée de p. de terre	Semoule	M Epinards béchamel	***
DESSERT		Cotentin	***	Carré fromager	Fromage blanc sucré
		Pomme	Crème au chocolat	Compote tous fruits	Fraises (sous réserve)



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

GOÛTER

P.A. n°5



Vous repérer grâce aux pictogrammes

**M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local  Certifié/label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)