

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade d'endives	M Betteraves vinaigrette	Carottes fraîches râpées	Pâté de campagne	M Potage de chou-fleur frais au curry
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	M Omelette au fromage	M Bœuf bourguignon	M Escalope de poulet sauce crème	Filet de poisson sauce dieppoise	M P. de terre à la savoyarde
	Mitonnée de légumes	Semoule	Haricots verts	M Purée de brocolis frais	***
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt nature sucré	Edam	***	Fondu président	Fromage frais
<b>DESSERT</b>	Barre bretonne	Pomme	<b>Riz au lait au caramel</b> M	Orange	M au coulis de fruits
<b>GOÛTER</b>	Compote/Biscuit		Pain / Confiture		Pain/Chocolat

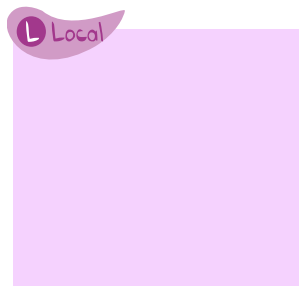
Composition des plats :  
Salade mêlée : salade, maïs, croûton



P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b>	M Macédoine de légumes mayonnaise	Bouillon vermicelle	Taboulé	M <i>Cake aux petits-pois</i>	Salade mêlée
<b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Rôti de bœuf	Palette sauce barbecue	Colin pané citron	<i>Emincé de dinde aux aïelles</i>	M Filet de lieu sauce curry
	M Coquillettes	M Gratin de chou-fleur frais	Epinards béchamel	M <i>Purée de potiron frais</i>	Boulgour
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt aromatisé	Rondelé	Brie	<i>Fromage frais ail et fines herbes</i>	Bûchette mi-chèvre
<b>DESSERT</b>	Biscuit	Kiwi	Banane	M <i>Apple pie</i>	Purée de fruits
<b>GOÛTER</b>	Pain/Pâte de fruits		Gaufre/Sirop à l'eau		Compote/Biscuit

P.A. n°4



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fruit indiqué selon disponibilité.



Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local  Certifié/label














Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Pâtes tricolore	Salade d'endives	 Potage de légumes frais	 Chou rouge frais vinaigrette	 Potage de potiron frais
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse	 Couscous aux boulettes d'agneau	 Goulash de bœuf	 Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	 Lentilles	***	Carottes frais en dés	Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage	Camembert	Emmental
 DESSERT	Biscuit	Crème vanille	Kiwi	Tarte aux pommes	Clémentines
GOÛTER	Pain/Fruit		Lait froid chocolat / Viennoiserie		Pain/Confiture















Composition des plats :

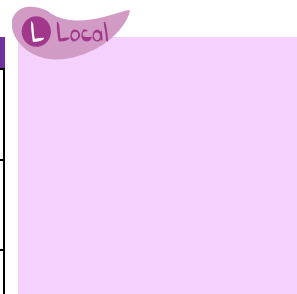
Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron




P.A. n°5

Semaine n°49 : du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	 Carottes fraîche râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	 Salade vendéenne	 Salade antillaise	Œufs durs mayonnaise
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Gratin de pâtes à la parisienne	 Pot au feu	Nugget's de volaille	Filet de colin sauce Nantua	Tajine de légumes frais aux abricots secs  
	***	 Légumes frais	Julienne de légumes	 P. de terre et épinards béchamel	Semoule aux pois chiche
 PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Cotentin	Bûchette mi-chèvre	Fromage	Edam
 DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines	Clafoutis aux poires 	Banane	Pomme
GOÛTER	Compote/Biscuit		Pain/Chocolat		Beignet au chocolat/Sirop



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

 maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.



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

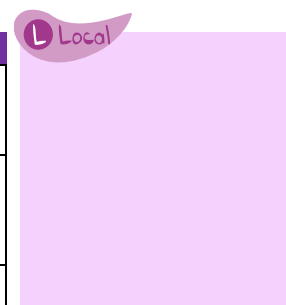
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	M Potage de légumes frais	M Carottes fraîches râpées à l'orange	M Salade de lentilles	M P. de terre échalote	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Beignets de poisson sauce tartare	Wings de poulet	Tarte au fromage	M Rôti de porc	Boulettes de bœuf sauce tomate
	Riz pilaf	Petits-pois cuisinés	Haricots beurre	M Gratin de chou-fleur frais	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Crème anglaise	Pavé 1/2 sel	Brie	Saint Morêt
DESSERT	Kiwi	<b>Marbré</b> M	Clémentines	Poire	Compote pomme ananas
GOÛTER	Jus de fruit /Viennoiserie		Pain/Miel		Fruit/Biscuit

Composition des plats :



P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	M Taboulé	M Potage de carottes frais	Betteraves maïs vinaigrette		M Chou blanc sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	M Omelette au fromage	Gratin de raviolis au bœuf	Jambon braisé		M Paëlla de poisson
	Haricots verts persillés	***	M Epinards à la crème	<b>Repas de Noël</b>	***
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Fromage	***		Camembert
DESSERT	Pomme	Kiwi	<b>Semoule au lait vanillé</b> M		Entremets vanille
GOÛTER	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.



UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES