

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Tomate à l'estragon	Salade comtesse	Salami	Melon
	Tortis bolognaise	Cordon bleu	Omelette	Filet de colin beurre citron	Chipolatas
	***	Haricots verts persillés	P. de terre épinards béchamel	Purée de carottes fraîches	Boulgour
	Mimolette	Yaourt aromatisé	Six de Savoie	Rondelé	Bûchette mi-chèvre
	Abricots	Barre bretonne	Riz au lait au caramel	Nectarine	Glace bâtonnet
GOÛTER	Compote/Biscuit		Pain / Confiture		Pain/Chocolat
					Sirop à l'eau/Viennoiserie

Composition des plats :  
Salade comtesse : salade, emmental, maïs, tomate



P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pastèque	Salade de pâtes basilic	Rillettes	Pizza au fromage	Melon
	Emincé de volaille frais basquaise	Gratin de courgettes fraîches au bœuf	Couscous de la mer	Jambon braisé	Filet de hoki sauce crustacés
	Riz créole	***	***	Petits-pois aux carottes fraîches	Purée de p. de terre
	Cotentin	Emmental	Fromage blanc à la	Camembert	Edam
	Flan vanille	Banane	Pêche	Raisin	Compote pomme fraise
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits		Gaufre/Sirop à l'eau		Compote/Biscuit
					Pain/Miel



Toutes nos viandes sont d'origine française.

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°4



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	VENREDI
	Salade de blé fantaisie	Tomate vinaigrette	<sup>M</sup> Taboulé	Concombre ciboulette	Betteraves vinaigrette
	Rôti de dinde au jus	<sup>M</sup> Gratin de pâtes à la parisienne	Boulettes d'agneau au curry	<sup>M</sup> Sauté de bœuf provençal	Marmite de poisson
	Haricots verts persillés	***	Julienne de légumes	<sup>M</sup> Courgettes fraîches persillées	Riz au curcuma
	Cantal	Fraidou	Fromage blanc à la	Brie	Saint paulin
	Nectarine	Glace bâtonnet	Banane	<sup>M</sup> Clafoutis aux pommes	Prunes
GOÛTER	Compote/Biscuit	Pain/Fruit		Pain/Confiture	Lait froid vanille /Viennoiserie

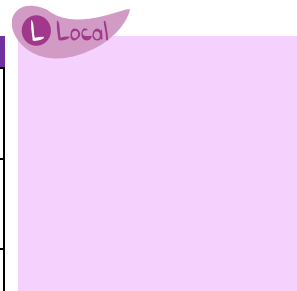
Composition des plats :  
 Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron/salade du pressoir : carotte, fenouil râpé, raisin noir, pomme



P.A. n°5

Fête des vendanges

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<sup>M</sup> Salade arlequin	<sup>M</sup> Salade antillaise	Pastèque	<i>Salade du Pressoir</i>	<sup>M</sup> Rillettes à la sardine et fromage blanc
	<sup>M</sup> Sauté de porc frais au miel	Rôti de bœuf frais	Colin pané citron	<i>Fricassée de volaille aux pruneaux</i>	Spaghetti lentilles tomates <sup>A</sup>
	Haricots beurre	<sup>M</sup> Ratatouille fraîche	Petits pois cuisinés	<i>P. de terre rissolées</i>	***
	Coulommiers	Cotentin	Rondelé	<i>Fromage</i>	Emmental
	Flan chocolat	Banane	<sup>M</sup> Gâteau de semoule	<i>Poire au jus de raisin et cannelle</i>	Prunes
GOÛTER	Compote/Biscuit	Pain/Fromage		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





<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.



TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	M Macédoine de légumes mayonnaise	M Concombre frais au maïs	M Salade de lentilles	M P. de terre fraîche échalote	Salade verte vinaigrette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	M Paëlla de poisson	Wings de poulet	Tarte au fromage	M Rôti de porc frais au jus	M Boulettes de bœuf sauce tomate	
	***	Haricots verts	Salade verte	M Carottes fraîches au cumin	Coquillettes	
 PRODUIT LAITIER	Mimolette	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Camembert	Fromage frais au sel de Guérande	
 DESSERT	Pomme	Barre bretonne	Banane	Raisin	Mousse au chocolat	
GOÛTER	Jus de fruit /Viennoiserie		Pain/Miel		Pain/Confiture	Fruit/Biscuit





Composition des plats :

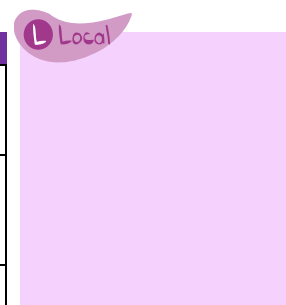
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron



P.A. n°2

Semaine n°41 : du 8 au 12 Octobre 2018 -SEMAINE DU GOÛT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Cervelas vinaigrette	M <i>Velouté de champignons</i>	Betteraves maïs vinaigrette	M Chou blanc sauce fromage blanc curry	M Salade d'endives	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<i>Tajine de légumes aux figues/semoule aux pois chiches</i>	Rôti de bœuf	Jambon braisé	Beignets de poisson sauce tartare	M <i>Parmentier de carnard au potiron</i>	
	***	Pâtes tortis	M Lentilles	Haricots verts persillés	***	
 PRODUIT LAITIER	Fondu président	Yaourt nature sucré	Saint paulin	Crème anglaise	Brie	
 DESSERT	Pomme	Kiwi	<i>Purée pomme</i>	<i>Moelleux aux noix</i> M	Entremets vanille	
GOÛTER	Pain/Pâte de fruits		Compote/Biscuit		Pain/Confiture	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 SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR  
NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Taboulé	<sup>M</sup> Carottes fraîches râpées vinaigrette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nugget's de volaille	<sup>M</sup> Goulash de bœuf frais	<sup>M</sup> Filet de lieu sauce américaine	<sup>M</sup> Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	Printanière de légumes	<sup>M</sup> Riz aux 2 poivrons frais	Tortis	Haricots beurre	<sup>M</sup> P. de terre et épinards béchamel
 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc au	Gouda	Camembert	Rondelé	Fraidou
 DESSERT	<sup>M</sup> coulis de fruits frais	Flan nappé caramel	Poire	Banane	Compote pomme cassis
GOÛTER	Pain/Fromage		Viennoiserie/Jus de fruits		Pain/Chocolat





Composition des plats :

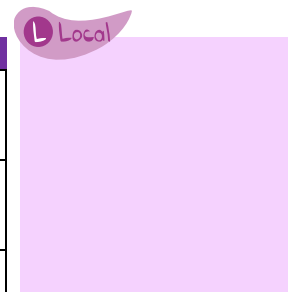
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron




P.A. n°4

Semaine n°43 : du 22 au 26 Octobre 2018 - VACANCES SCOLAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pâté de foie	Salade d'endives	Salade pastourelle	Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Escalope de poulet au jus	Saucisse	Paupiette de veau sauce champignons	Rôti de bœuf frais	Blanquette de poisson
	Petits pois	Coquillettes	Mitonnée de légumes	Purée de carottes fraîches	Riz créole
 PRODUIT LAITIER	Brie	Pavé 1/2 sel	Fromage blanc	Carré fromager	Edam
 DESSERT	Pomme	Mont blanc praliné	Biscuit	Chou à la crème	Poire
GOÛTER					



Toutes nos viandes sont d'origine française. 

Fruit indiqué selon disponibilité.

P.A. n°5



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.

 **Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAIN & 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)

C'est Halloween!



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Toast au chèvre	Potage aux champignons	Carottes râpées à l'orange	Toussaint	Chou blanc sauce fromage blanc curry
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce citron	Wings de poulet	Saucisses de Frankfort ketchup		Pâtes bolognaise
	Haricots verts persillés	Riz aux petits légumes	Purée de potiron		***
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc	Petit fromage frais ail et fines herbes	Mimolette		Emmental
DESSERT	aux fruits frais	Kiwi	Blanc manger au coulis de mangue	Compote tous fruits	

GOÛTER

P.A. n°5

Semaine n°45 : du 5 au 9 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<sup>M</sup> Potage de légumes frais	<sup>M</sup> Salade coleslaw frais	<sup>M</sup> Salade western vinaigrette au ketchup	<sup>M</sup> Salade Marco polo	<sup>M</sup> Chou chinois maïs vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson meunière citron	<sup>M</sup> <sup>A</sup> Riz façon cantonnais	Pizza royale	<sup>M</sup> Sauté de porc frais au caramel	Rôti de bœuf
	Tortis	***	Salade verte	<sup>M</sup> Carottes et navets frais braisés	Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Camembert	Fraidou	Fromage	Vache qui rit
DESSERT	Poire	<sup>M</sup> Clafoutis aux pommes	Orange	Banane	Compote pomme ananas

GOÛTER

Compote/Biscuit

Pain/Confiture

Pain/Chocolat

Lait fraise/Chocolatine

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

<sup>✓</sup> Certifié/Label



Tous nos plats sont élaborés par le Chef.

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron



Toutes nos viandes sont d'origine française. <sup>✓</sup>

Fruit indiqué selon disponibilité.



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)