

NOM DU RESTAURANT

Semaine 18 : du 30 Avril au 4 Mai 2018



	1er MAI				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Concombre au fromage blanc		Macédoine de légumes
	Boulettes de bœuf forestière	Colin pané citron	Escalope de dinde à la provençale	Rôti de porc braisé L	Poulet rôti L
	Courgettes béchamel	Haricots beurre	Pâtes papillon	Petits pois au jus	Flageolets
	Yaourt aux fruits		Brie	Fromage blanc sucré	
	Fruit de saison			Fruit de saison	Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 19 : du 7 au 11 Mai 2018

	8 MAI		ASCENSION		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade mexicaine		Salade verte L
	Sauté de bœuf L	Escalope de dinde à l'ancienne	Haché de veau au jus	Curry de poisson au lait de coco	Saucisse de Toulouse L
	Haricots verts persillés	Coquillettes	Chou fleur béchamel	Ragoût de légumes au curcuma et riz pilaf	Gratin de pommes de terre L
	Gouda		Yaourt nature		
	Fruit de saison				Crème dessert vanille

L Local
Le porc viens de notre fournisseur Arcadie , les salades viens de notre producteur Mr Tonus et le bœuf viens de de chez Arcadie

Composition des plats :

Semoule fantaisie : semoule, tomate, petits pois, raisins secs / Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi / Salade piémontaise : p.de terre, tomate, épaule de porc, oeuf dur, cornichon

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Radis beurre	Fish and chips *** Fromage blanc sucré Muffin de fruits rouges	Pâté de campagne
	L Sauté de porc au jus	Couscous aux boulettes d'agneau merguez	Poulet rôti		Omelette
	Carottes en dès	***	Purée de brocolis		Ratatouille
	Saint Paulin	Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Edam
	Fruit de saison	Fruit de saison			

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

L Local

Le porc viens de chez Arcadie et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

PENTECOTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Taboulé libanais		Concombre vinaigrette
	Poulet rôti	Escalope viennoise	Quiche lorraine	Escalope de dinde	Rôti de porc marengo
	Purée de pomme de terre	Petits pois	Salade verte L	Haricots plats	Gnocchi
		Fromage frais sucré		Mimolette	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison	Mousse chocolat	Barre bretonne	

Composition des plats :

Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic / Salade indienne : riz, poivron vert, cœur de palmier, raisin sec, curry

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr



Semaine 22 : du 28 Mai au 1er Juin 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Tomate vinaigrette			Salade italienne
	Saucisse de Toulouse L	Sauté de volaille L	Paupiette de veau à la tomate	Macaroni bolognaise	Colin pané citron
	Salsifis	Semoule	Gratin dauphinois	***	Purée de carottes
	Edam	Fromage blanc sucré	Rondelé nature	Yaourt aromatisé	
	Salade de fruit M		Eclair	Fruit de saison	Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

L Local
Le porc viens de chez bousquet et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Salade verte aux croûtons L	Salami
	L Cuisse de poulet	Steak haché	Beignets de poisson	Rougail de saucisse	Tajine de volaille abricots
	Frites	Petits pois au jus	Haricots verts	Riz créole	Semoule
	Yaourt nature sucré	Fondu président	Coulommiers		
	Fruit de saison	Clafoutis fruits rouges M	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Glace

Composition des plats :
Salade arlequin : p.de terre, maïs, poivron rouge, poivron vert

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr





NOM DU RESTAURANT

Semaine 24 : du 11 au 15 Juin 2018




REPAS FROID



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Tomate vinaigrette	Betteraves	Bœuf Strogonoff L Carottes Cotentin Gâteau russe M	
	Cordon bleu Epinards béchamel	Parmentier poisson (Plat complet)	Chipolatas sauce ketchup Farfalles		Pizza royale
	Gouda	Croq lait	Fromage blanc aux fruits		Salade crudité (tomate, concombre)
	Fruit de saison				Yaourt nature sucré Fruit de saison

UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES






 Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité
En gras les plats contenant du porc

3

Semaine 25 : du 18 au 22 Juin 2018

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Melon		Concombre fromage blanc	Melon	
	Emincé de dinde au jus	Filet de colin sauce provençale	Macaroni façon carbonara (Plat complet)	Pilon de poulet L	Steak haché
	Blé pilaf	Riz créole	***	Pommes au four	Jardinière de légumes
	Gouda	Yaourt aromatisé	Glace	Donut's	Fromage blanc sucré
		Fruit de saison			Fruit de saison

L Local
Le porc viens de chez bousquet et nos salades viens de notre producteur Mr Tonus, le poulet viens de chez fermier du Gers

Composition des plats :
Salade espagnole : haricots verts, tomate, oignon, chorizo, ail / Salade Marco Polo : pâtes, poivrn rouge, surimi / Salade lorette : betteraves, mâche

4

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

NOM DU RESTAURANT

Semaine 26 : du 25 au 1er Juillet 2018



REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Taboulé	Melon		Salade verte
	Boulettes de bœuf	Colin pané citron	Escalope de dinde à la crème	Rôti de porc froid	L Poulet rôti
	Ratatouille	Haricots beurre	Pâtes papillons	Salade de crudités (tomate, carottes)	Lentilles
	Yaourt aux fruits	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental	
	Fruit de saison			Moeulleux chocolat	Flan nappé caramel

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

En gras les plats contenant du porc

Semaine 27 : du 2 au 8 Juillet 2018

L Local

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon		Salade de riz	Tomate à la croque
	Nugget's de dinde	L Saucisse de Toulouse	Haché de veau au jus	Pizza	Jambon blanc
	Haricots verts persillés	L Coquillettes	Pêlé môle provençal	Salade verte L	L Chips
	Gouda		Fromage blanc sucré		Emmental
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Glace	Gaufre au chocolat

L Local
La saucisse viens de notre fournisseur bousquet, les salades viens de notre producteur Mr Tonus et le bœuf viens de de chez bousquet

Composition des plats :

Semoule fantaisie : semoule, tomate, petits pois, raisins secs / Salade Marco Polo : pâtes, poivron rouge, surimi / Salade piémontaise : p.de terre, tomate, épaule de porc, oeuf dur, cornichon

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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